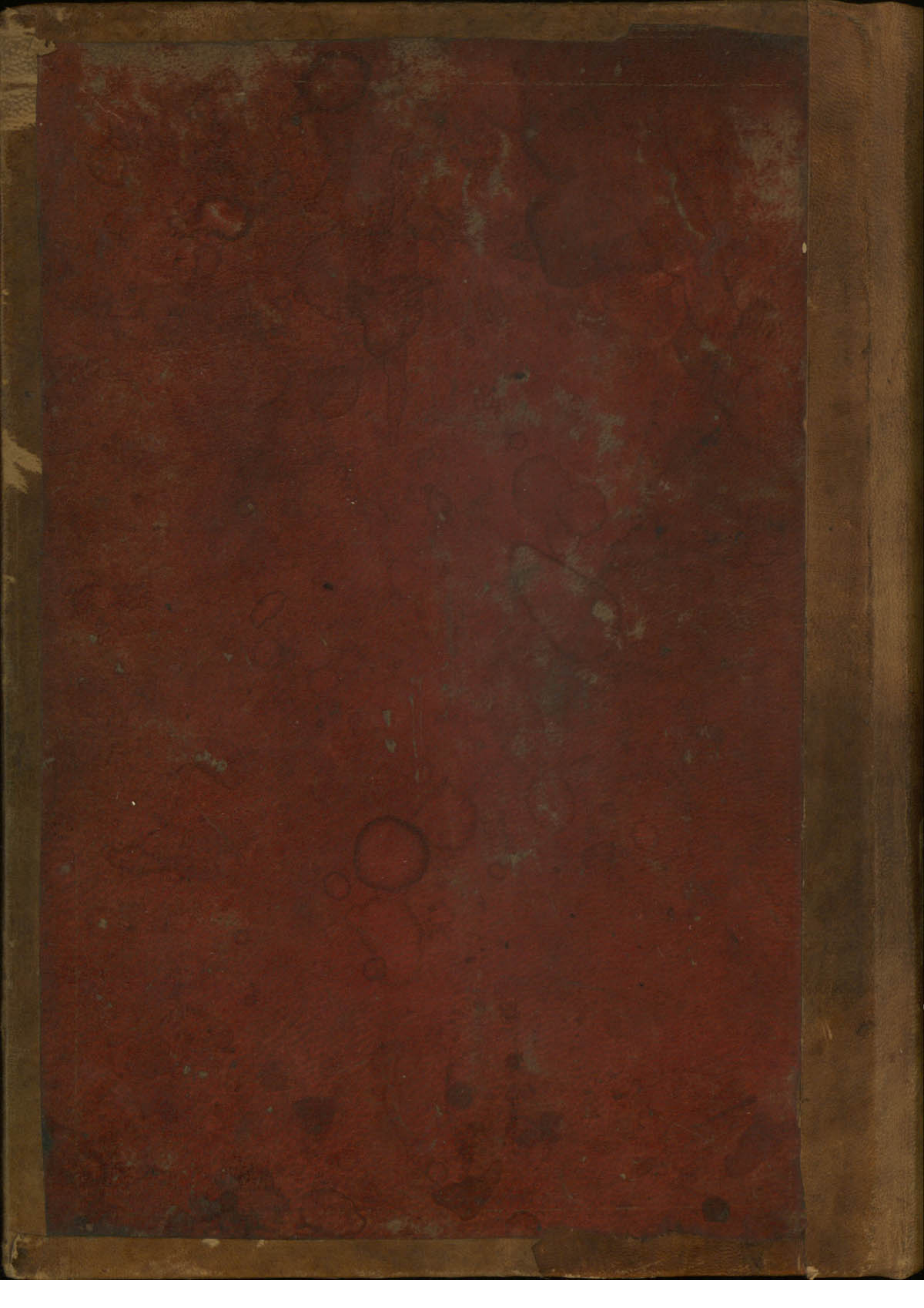
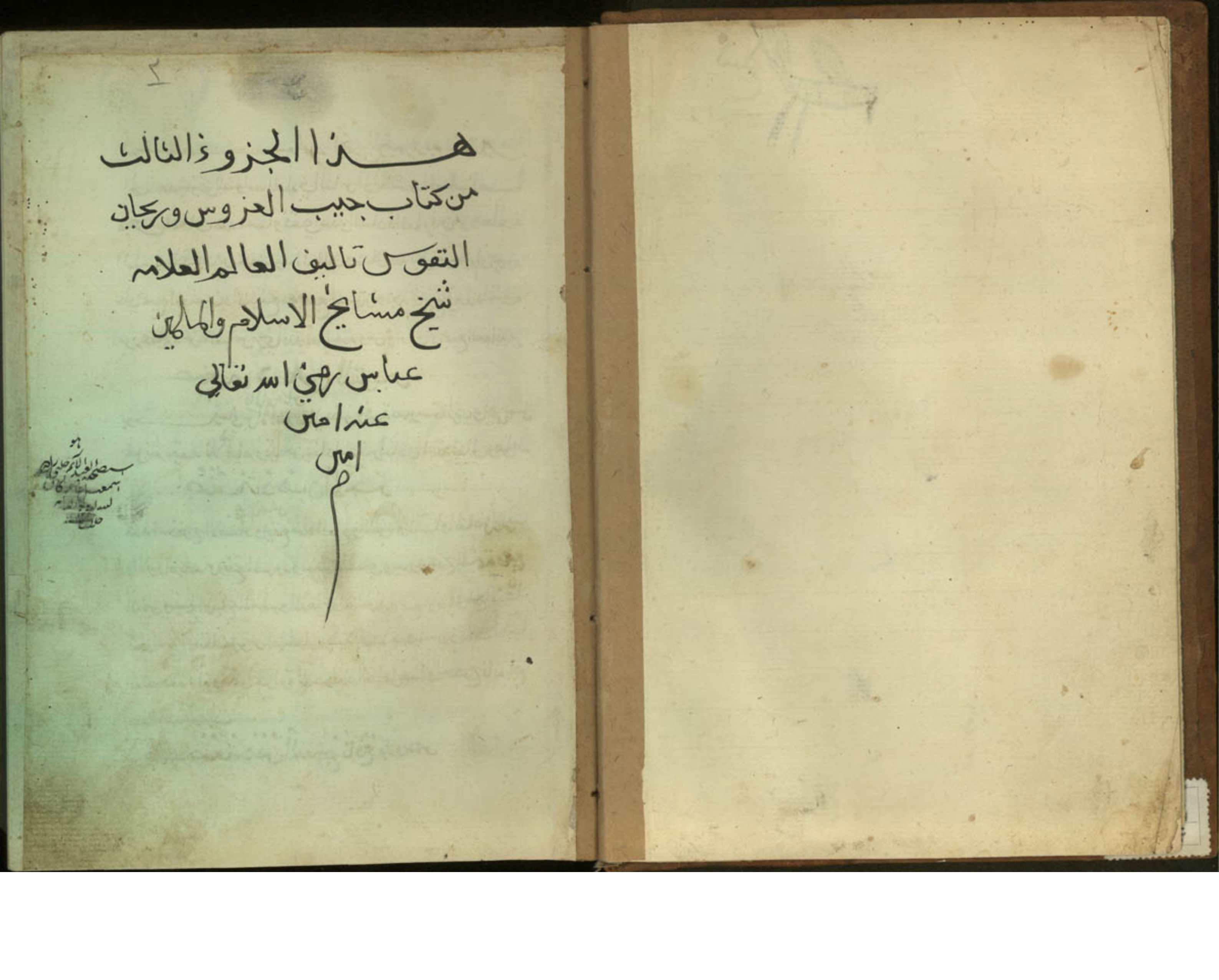



بازدید شد
۲۳۸۴
۲۲۹۴-مق
کتابخانهٔ مجلس شورای اسلامی
کتاب حبیب العروس
مؤلف
موضوع
شمارهٔ قفسه ۶۶۱۴
۶۶۱۴





هذا الجزو الثالث
من كتاب حبيب العروس وريحان
النفوس تاليف العالم العلامه
شيخ مشايخ الاسلام والطالبين
عباس رضي الله تعالى
عنه امين
امين

بسم الله الرحمن الرحيم وبه نستعين

الحمد لله الموفق للصواب الهادي الناس الي الحشر والحساب اما
بعد فان هذا مما وفقني الله والسادة العارفين من معالجة
الطب والتحنين من تحتن رب العالمين فنسال الله بكل امر حكيم ان يسهله
علي جميع المخلفين وان ينفع به جميع المسلمين وبعد فتجمع في هذه النسخة
امور عظيمة عن العباس رضي الله تعالي عنه وعن ولده وعن جميع الصحابة اجمعين

صنعة دهن للقوبة

قال ابن عباس
يوخذ علي بركة الله تعالي نضو وقية صبر سقطري ويعجن بعسل
نحل ثم يقعد ثلاثة ايام ويدهن بها فانها تبرا باذن الله تعالي وهو اعلم

صنعة دهن الاجر

عن ابن عباس
منه استخراج الاستاد وينفع منه العالج واللقوه والنسا والمفاصل والرعشة
والاورام كلها ويفتح السدد ويفتت الحصي ويدر ويخرج المشيمة وجميع
البنين ويصلح اوجاع الظهر والدماغ واختلفوا فيه جميع الاطبا في طبع الادهان
فقال الشيخ ابن ماحات ليوس انها حار رطبة الا الاجر فيابس وقالت الطبا
القبط معتدلة وحكموا بحرارة الاجر فقط اذا اعمل هذا واستخرج فانه نافع
لهذا المذكورات

صنعة دهن البنفسج نافع قال ابن عباس

فانه بارد قطعا وكل هذه الاقوال عندي غير معتبرة والصحيح مراعات
الاصل والمضاف وسلوك قانون المقايسة مثال ذلك البنفسج بارد رطب
بالثانية فانه يعمل باللوز الحلو كان معتدلا في اليبس لانه يابس في الثانية
حار فيها وقس علي ذلك ما شئت من ملاحظة الخلاف هذا هو القانون
الصحيح فيضاف ويعمل بعسل نحل ويدهن به المريض من كل مرض كان في الاعضا
فانه يبرا باذن الله تعالي عن عباس

صنعة دهن الناروين

قال ابن عباس
عظيم النفع لكل مرض يوخذ علي بركه الله تعالي للقولنج ووضعه
الكبد والمعدة واوجاع الارحام ولو يقطر في القبل او الدبر فانه نافع
فيطبخ لبعد الدق ثلاثة امثاله ويبزل ويصفي ويطبخ بورد وحماما
وسليخة ويقطر منه كل يوم باوقيه فانه يبرا باذن الله تعالي

صنعة دهن الاس

ينفع منه الحكة ودوا التقليب لداع وكل مرض انه اذا اعمل بالشيرج واللوز
وافطر منه صاحب هذه الامراض وعند النوم فانه يبرا باذن الله

صنعة دهن البابونج

ينفع منه الصداع والشقيقة ويبس الاعصاب وصنعته بالبرج حلبه
بسيرج او زيت ثلاثة امثال لكل ويطبخ فانه يوكل عند الفطور يبرا صاحبه

صنعة دهن الشبت

انفع منها للارياح يوخذ علي بركة الله تعالي ثلاث ارطال ثم يخرج منه
الدهن ويقطر في انا زجاج وكذا يضاف عليه من ما الافربيون ويدهن
به جسد المريض فانه يقلب جميع ما عنده ويخرجه ولا يبقي عنده
منه شي فانه ياكل منه كل يوم عند الصباح اوقيه يبرا باذن الله تعالي

صنعة دهن العلقم

هو دهن الحنظل يوخذ علي بركة الله تعالي ثلاث ارطال فانه يدق ويخرج
منه الدهن فانه يوضع فانا زجاج ويدهن به الذي عنده الحكه وغيرها
من الامراض فانه يبرا باذن الله تعالي عن المعتصم رحمه الله تعالي

صنعة دهن نوي المشمش

كاللوز وكذلك الخوخ الا انه اقوي في فتح السدود وازالة جميع الاوجاع
والبواسير قال ان دهن نوي المشمش والصبر وما الكرات نافعا لها فيخرج
ويستعمله صاحب الامراض فانه يبرا باذن الله تعالي فهو عن المعتصم العباسي

صنعة دهن البان مجرب صحيح

يوخـــــذ منه اوقية ومن دهن الجوطق اوقيه وعسل نحل اوقيه وما الورد
اوقيه وكافور درهم ويعجن الجميع ويأكل صاحب المرض السعال والقولنج
واوجاع الارحام والقلب وجميع اعصابه ووجع الحادر فانه يبرا باذن الله تعالي

صنعة دهن الحمص جرب وصح

يوخذ علي بركة الله تعالي ثلاث اواق منه ثم يضاف في مرجان زكي
خالص ثم ينشو ويدخل السودا الحمام ويدهن به ويقعد فيه عشرة
درجة فانه ينزل منه جميع الامراض المكروه فانه نافع وقد جربها المعتصم

صنعة دهن يوخذ من حب القطن

يوخـــــذ منه ثلاث اواق ثم يطبخ بزنجبيل ثم يوضع في انا
زجاج ثلاث اشهر وبعد يحجم اي يحجم صاحب الحراره ويخلط من
دمه عليه فانه يبرا ويكون في اوان الصيف قبل القيض وهكذا

صنعة دهن البيض مجرب وصح

في انقطاع البواسير المقعدة تاخذ ثلاث اواق دهن منه سالما
من الما ويعجن بزبيب طيب ويقعد صاحب المرض خمسة عشر
يوما الي ينقي وهو ياكل الخفيف وان شا ياكل هذا وهو نافع لجميع
الاوجاع الذي في الاصلاب ثم يشرب بعده ما القرنفل فانه يبري
باذن الله تعالي كما قال المعتصم

صنعة دهن البراطير جرب وصح

يوخـــــذ علي بركة الله تعالي اربع مثقال ويضع في ملح ادراني
ثم يقعد يوم من الصبح الي الغروب ويخرجه ويقعد سحقه ثم

ثم يفطر عليه ثلاث ايام فانه يبرا باذن الله تعالى كما صححه المعتصم العباس

صنعة دهن الفار مجرب صحيح

ينفع الامراض الباردة والحكة ويقتل القمل والديدان منه اي موضع كان
واذا وقع في ادرقته القولنج وساير الرياح نفع نفعا شديدا او ينفع المفاصل
وعرق النسا واذا اشعل واخذ دخانه واكتحل به قطع الدمعه وظلمة البصر
وشد الجفون المرتخي كما فعله عباس نفعنا الله تعالى به

صنعة دهن الحيات مجرب

هو ساير الادهان وانفعها للجذام وجلا الاثار كالقوبي وداء الثعلب
والسعفة واسترخا المودة وتدهن به البواسير اياما فتسقط
لنفسها مجرب وينفع البرص وضمن اذا انقطع روسها واذنابها
اذ كانه للجذام او ان استرخا كما في الترياق واذ كان للاستعمال منه
خارج فتوخذ كما هي وتجعل في فخار مشدود تطبخ حتى تهري ما بقي
من الما بعد التصفية يطبخ بمثله زيت حتى يذهب فانه يبري باذن
الله تعالى او كما فعله عباس الميح

صنعة دهن المشط مجرب صحيح

ينفع منه امراض باردة وجميع الاسترخا ووجع المفاصل تاخذ
علي بركة الله تعالى ثلاث اواق ونصف اوقية زيت طيب ويغلي

علي النار الي ان يطبخ ويتلطخ الذي بهذا الوجع فانه تبرا باذن الله

صنعة دهن بلسان

وهو اعظم الادهان وانفعها تنفع في الترياق منه كل وجع وسم
ويوخذ علي بركة الله تعالى اوقية ثم يجعل فيها زيت وكبريت
فانه ينفع لجميع الامراض وجميع البرص والجذام واذا طبخ فانه
يوكل وعليه النحل الاخضر فان صاحبه يبرا باذن الله تعالى

صنعة دهن النصايح

يوخذ علي بركة الله تعالى ثلاث ارطال ويوخذ نقا
المشمش ويدق عليه ويحق بما الورد الصافي ويدهن
به صاحب الرياح وهو في محل منطبع متخر برايحة
طيبة فانه يبرا باذن الله تعالى

صنعة دهن الاقحوان

يوخذ منه علي بركات الله تعالى ثلاث اواق ويسقوا من ما
التفاح وينطبع في انا زجاج او صيني وهي نافعة
هذا الصنعة لجميع اسقام بني ادم فاذا فعلها ويقتصر
في محل من الريح فانه اذا امس لم يسلم من الموت واذا
وضعت في قصبة من عظم السبع فكان ذلك احسن

وتضع في حالين فانه يبرا باذن الله تعالي

صنعة دهن الشاهين

يوخـــذ يوخذ علي بركة الله تعالي ثلاث اوقاق منه ويرمي
عليه اوقية ماورد ونصف اوقية عسل نحل ويوضع في انا
زجاج فانه يخرج مرضه منه باذن الله تعالي ان كان به حكة
اوبه سعال اوبه مرض مختلق فانه يشفي باذن الله تعالي

صنعة دهن الحنبم

يوخـــذ علي بركة الله تعالي نصف رطل منه وينقع في زيت
طيب مسطوف نقي فان كان عند صاحب هذا ورم او رهق
او شجع في الجثة فانه يبرا واسطنعه الشيخ الفاصل الحارث

صنعة دهن الشيبه

من كان عليه جرب فانه يوخذ من هذه الصنعة ثلاث اواق ثم
يضاف عليه بعض الآجر وبعض من البابولي الجبلي ويحط
في قدر وملح فانه يغلي ويلقي المريض الدخان فانه يبرا باذن
الله تعالي وهو عن عباس

صنعة دهن البارير

وهذا نافع لمرض العقرب فاذا اخذ المعروص جزا منه
و

قال العباس

قدر ثلاث اواق ويضاف عليه جزا من محلب رومي فانه
ينقع في زيت حار ويرخي في قدر ما يغلي ويكون ملفوف
في حرفه ثم يشتد ويلطم منه المعروص فانه يبرا باذن الله تعالي

صنعة دهن الكبش

يطبخ في انا نحاس ثم يخرج ويشق بالحديد ويضاف عليه سماق وحب
الآجر ويطبخ مرارا ويعود لامثاله ويشق وينقع في ما الرقيق
فانه نافع لوجع القلب ولوجع الظهر يدهون كلا منهما ويسقي المريض
فانه يبرا باذن الله تعالي عباس

دهن الثعلب يصنع
فانه نافع للالم الذي
في الجسد والاوجاع

يوخـــذ علي بركة الله تعالي ثلاثة ارطال ويغلي في الزيت
الطيب المسطوف ويرخي في انا فخار صيني ويغطي ويعصر عليه
من ما الاترج وكلما نقص الما يزيد الى ان يبقي قدر ثلاث
ارطال ويسخن الى ان يبقي الفواد يتحمله ويغتسل به صاحب
هذه العلل فانه يبرا باذن الله تعالي عباس جرب صح

صنعة مرارة السفرجل
توخذ علي بركة الله تعا
ويضاف عليها ما ذكر

يضاف عليها نصف رطل دهن الليمون ودهن نصف رطل البنفسج
ويضاف عليها نصف اوقيه ما الريحان ومن ما الطرطير كذلك
ويكون الجميع قدر رطلين بعد الطبخ ويكون المريض قدم
مرضه فيغلوا بعد ذلك ويسقى له منها علي احمل اي فطور
فانه ينزل منه شي يختلف علي الاشكال وهو يكون وجع القلب
ومرورة في الحشا وسقطان في الراس فانه يبرا باذن الله
تعالي واجتمعت الاطبا في ذلك وجرب وصح

صُنْعَةُ الأَدْهَانُ الذى
تَبْطُل القُولَنج وَيَبْطُل الجَمِيعُ
الطحال الذِي يَكُونُ
في المِعْدَة نَعْمَلُ هذا

يوخذ علي بركة الله تعالي ثلاث اواق خروب نقي ثم

يغلي ويكون الما قدر اوقيتين فالثرو يضاف عليها
اربع اواق مرحجازي نقي ونصف رطل سكرا بيض ويحط
في قدر قدر وتقاد عليه بالنار فكلما نحس ذلك بزيد
من الما الا ان يظهر ان يحرق فيخرج الدهن من ذلك
مثل الليمون فاكبر فيوخذ ويدهن المريض بهذا
الدهن علي المرض ويحمل علي الفطور القليل فانه
يبرا باذن الله تعالي صح دهن

صُنْعَةُ النِيلة الهندى
تدق وتخمر وهذا
ما تفعل وتشفي باذن الله تعالي

ياخذ ثلاث اوقاق نيله هندي ثم يضيف عليها
ثلاث اوقا عسل خروب ويدق الجميع سوية واذا دق
تطبخ في قدر نحاس جديد ثم يضاف عليها سبع جوايح
الاول ثلاث اواق قرفه الثاني شعير هندي الثالث
زنجبيل الرابع مصطكا الخامس رطل لوز السادس نصف
اوقيه عسل نحل ويجمعهم كلهم وينقوا بعد الطبخ ويشرب

صاحب الضرورة فانه يبراي باذن الله تعالى جرب صح

صنعة دهن الكركم

يوخذ على بركة الله تعالى ويخرج ويضاف عليه اربعين
حاجه فانه يبرى جميع العلل والامراض والسقام وجميع المكروهات
يضاف عليه الشمر الثاني اليانسون الثالث الزبيب الرابع الخروب الخامس
الفرفقه السادس العرق السوس السابع الخردل الثامن البزر الريحان
التاسع حب الاس العاشر حب الرمان الحامض الحادي عشر السمسم
الثاني عشر اللوز الشامي الثالث عشر الحرمل الرابع عشر الريف
الخامس عشر الطرطير السادس عشر السكر الحاكي السابع عشر اللبان الثامن
عشر الغواصية التاسع عشر البابوني العشرون الورد الزر الحادي والعشرون
الطيب الرمي الثاني والعشرون الزعفران الرابع والعشرون المصطكا
الخامس والعشرون حب النيل السادس والعشرون بزر القرع
الانغوجي السابع والعشرون الاقحوان الثامن والعشرون الزنبق
التاسع والعشرون الملح الاصفر الثلاثون حب السمبلي الحادي
والثلاثون كمون الثاني والثلاثون صحيهان الثالث والثلاثون
شيبه الرابع والثلاثون تمر حجاري الخامس والثلاثون
التمر الهندي الخالص السادس والثلاثون حب القثاء السابع

والثلاثون بزر الاترج الثامن والثلاثون حب الرجله التاسع
والثلاثون حب الرقاعه الاربعون حب الحنيط يضافون الجميع
ثم يدقوا ومثلهم مثل بعض فان زاد اشي اخر افسده ويدقون
ويخرج منهم دهنا يبقى مثل صغار البيض فيوضع في انا
زجاج ثم تحط في ملح ثمانية ثلاث ايام وياخذ المريض منها بدهن
ويتقصب ويشرب قبل الفطور فانه يبرا باذن الله تعالى

صنعة دهن الطبلوان
وهو نافع للعين والصداع

يوخذ على بركة الله تعالى الكحل ثم ينقع في
الماء عشرة ايام ويخرج في شرانه لا يبيح الا اذا اضافت
عليه هذه الحوايج اللوز وبعده دهن الرياض ويجمع
هذه الحوايج كلها ثم تسحق في الهون وتقطر في العين فانه
تبرا باذن الله تعالى

صنعة دهن المخيط

تاخذ قدر نصف رطل وتنقعه في ما الكافور ويدق
ويعصر وتخرجه النار حتى يكون مثل دهن الصابون

فهو نافع للقصبة وسعالها ولجميع الاذا الذي بالباطن

صنعة دهن يستخرج
من رووس الطيور

وهو نافع ان شا الله تعالي للسواقط والجواد روالريح
المختلف وجميع الامراض الباردة اليابسة المزوجه
وعلي ذلك ان يقتصر فيه الجوف علي جميع الادهان
فانك اذا اخذت هنا دهن الطيور الجبلية وخمروا
في قدر في النار ويحط عليهم بعض من الهواج واهل
منهم صاحب هذه الامراض فانه يبرا باذن الله تعالي

وقد الف ذلك وجعل هنا
اوصاف ادهان اخرى

واقتصر عليها الحكيم عبابن رضي الله عنه وسا
وكان تاليفها واتكالد علي الله فيها يوم الاثنين المبارك
خامس عشر شوال سنة تسعمايه واربعة اشهر
مجتمعات فيها هكذا الادهان والله الموفق للصواب

بسم الله الرحمن الرحيم

باب للرمد وغيره من اوجاع العينين قال
الحكما تدبير العين ويعاب بزر قطونا او بياض البيض
في اول الرمد اذا كرر يوما وليله يمنع من تمام الرمد
وينفعه باذن الله تعالي مجرب ولعاب البزر ابرد
من بياض البيض وللرمد والحمرة تكبير تقطير بياض البيض
فيها وطلاها به من خارج وللذا يصلح لها تقطير ما الورد
المحكوك فيه سكر نبات ويلف في قطنه ويقطر في العين
يبرا باذن الله تعالي

صنعة اخرى
تضع وتحمل علي بركة
الله تعالي فانها شفا

باب لوجع العين اذا هاج من المشي في الشمس
فعلاجه ان يشم الافيون المصري ويطلي به العينين
وعلاج من نظر الي الشمس او غيرها من الانوار
فاورثه ان يري كل شي كانه اصغر الوقوف في مكان

مظلم قدر وليلة ثم يتدرج في مقابلة الضو قليلا
ولسلاق العين وعلامته غلظ الاجفان وحمرتها
وذهاب شعر اشفارها ان يوخذ دهن الحار ثم
يسحق ويعجن بعسل نحل ويكتحل فانه يبرا باذن الله

صنعة دهن الارمبقون

فانه يوخذ على بركة الله تعالى نصف اوقية
زعفران ويطبخ في النار فانه ينفع لجميع سقطان
الدماغ فيعجن بما الورد ويكحل بعد ذلك
ويضاف عليه خمس اواق خمير حلبي ثم يعطر
من رمي ابيض ويعجن بما الحلاف فانه
يزيل الكرية في الباطن جمعا ويعجن بما الليمون
ويخلط ويضاف عليه هو اش اصفر ونفعه

خضراء وتبخرها من غدوة الى الليل ثلاثة ايام بمثلثة
وهصمة رفيعة فاذا فرغت من بخوره فاطرح فيه اوقيتين
من سك مسك واوقية مسك تبتي مسحوق واذب له اربعة
مثاقيل عنبرا ومثقالا من عسل اللبني الحمرا فاخلطهما به مع
ثلاث قطرات دهن بلسان واصنع منه اقرصة وصفه
على صينية فضة حتى تجف في الظل فاذا جف فاستودعه
قرنية خضراء وسد راسها فاذا اردت الصبغ به فخذ منه
قدر كفاية الثوب ويسيرا من ماء الخلوق وما الغرنفل وادرجه
فيه ولا تفضل منه شيا عن الثوب بل سقه اياه وجففه
بالنكبية على المشجب واضرب فيه قبل ان تدرج فيه الثوب
ذريرة ممسكة وشيا من مسك مسحوق ثم اغمس الثوب فيه
وادرجه به درجا ثم اجعله على المشجب واجعل بينه وبين
المشجب ثوبا اخر وبخره حتى يجف واجعل تحته وانت تبخره
تورا من النخالج الطيبة وتورا من نضوح عتيق وريحانا ذكيا
تجعل ذلك كله تحت الثوب وهو على المشجب وانت تبخره
بفاخر البخور وطيبه حتى يجف الثوب ويختم ان شا الله

صنعة صبغ مطيب أصفر

من كتاب محمد بن العباس الخشكي

تأخذ من الزعفران المطحون [illegible]
التفاح المطيب وميسوسن جيد ذكي وتبخره بقسط حلو
وعود صرف حتى يشبع ثم تأخذ له أفواه الصباغ الحارة
والباردة وتكون الباردة أكثر من ورس وحب محلب مقشر
ومرزنجوش ونمام وتفاح شامي فيدق وتعتصر ماؤه
ويعجن به ثم يبسط في باطية ويكبى بقسط حلو وصندل
أصفر مرات كثيرة ثم يعل بسبع نبذات مغلي وكلما كان
بخوره أكثر كان أقوى وأطيب له ثم يعل بماء ورد فارسي وماء
قرنفل وماء خلوق ويغمس فيه الثوب درجا ويجعل بالتكبية
على المشجب إن شاء الله

صنعة مطيب آخر أصفر

من كتابه

تأخذ من الزعفران المطحون قدر ما يكتفي به الثوب
فيلقى عليه أوقية أو أكثر من ورس حبشي مطحون وتعجنه بما

ورد وماء القرنفل وتبخره بالصندل والقسط الحلو ثلاثة
أيام ثم بالعود الصرف ثلاثة أيام حتى يشبع ثم تأخذ له شيئا من
أفواه الجعفرية السوداء فيطحن وينخل وتبخر حتى يشبع ثم تخمر
ليلة ويصب على الزعفران من غد ويدق مصطكى وسك ويماث
ببعض المياه المصعدة مثل ماء الخلوق أو ماء الصندل ويترك
ليلة ثم يصفى في إجانة خضراء مع شيء من فحمة مبخرة مشكية
ثم يخلط به الزعفران ويماث فيه شيء من مسك وشيء من كافور
بعد أن يشبع تكبية أعني الزعفران ويضاف إليه نصف جوزة
بوا وماء ورد جوري وماء صندل مستقطر وماء محلب
وماء سنبل وماء قرنفل مصعدة كلها وثلاث مثاقيل مسكا
ويصب بعضه على بعض وتصبغ به ما أحببت من الثياب
وتكبى الثياب وهي رطبة بالعود الصرف مع حصى الكافور الرباحي
من بعد أن تشبعه بتكبية القسط الحلو والصندل والأظفار
على مشجب سبع نبذات عودا وكافورا ثم يعل بعد ذلك بالخرق
مربعة مثل النبذ الرفيع وما جرى مجراه ويجعل تحت المشجب
نور طيب الرائحة فإن تجد من مرزنجوش ورياحين وما أشبه
ذلك وما أنت مصعد فإذا دفع الثوب عن المشجب جعل في

طيبه ودرجه مسك مسحوق واستودع برنية مبخرة

صنعة مطيب آخر لا بعده

لأم جعفر عن ابن العباس

يؤخذ قرنفل وفاقلة وهرنوة من كل واحد ثلاثة
مثاقيل وكبابة وزباد من كل واحد أربعة مثاقيل وسليخة
قشر ثلاثة مثاقيل وصندل أصفر مثقال تجمع هذه الأفواه
في هاون نظيف وتدق وتنخل بمنخل صفيق ثم ترد إلى الصلاية
مع مثقالين بسباسة وأربع جوزات بوا ومثقال ونصف
مصطكي فيسحق ذلك سحقا لا بعده ويعزل ثم تؤخذ
أوقيتان من زعفران مطحون فتعجن منهما أوقية بماء ورد وماء
قرنفل أوقية وتكبس وتترك على حالها ويؤخذ من قشر
المحلب مع شيء من الأفواه اليابسة وليكن فيها ورد فارسي
فترض وتجعل في تور نظيف ويصب عليها ماء ورد ويجعل
فيها من قشور الأترج الغض وطاقات من أطراف الآس وتغطى
ليلة فإذا كان من الغد عند صبغ الثوب فينبغي أن تدلك الأفواه
بذلك الماء دلكا شديدا وتصفى ويلقى على الماء الزعفران المكبس

ويزاد على ذلك ماء بافه من نجوش لم يصبه الماء وماء بافه
نمام لم يصبه الماء ثم يداف ذلك أجمع ويزاد عليه ماء التفاح
الشامي الطري المعصور وشيء من ميسوسن وشيء من نضوح عتيق
قوي الرائحة ثم يطرح على ذلك أجمع بقية الزعفران المطحون
ثم يخمر فيه ويغطى ساعتين ويصب فيه من أنشاسج العصفر
المختر مقدار ما يحسن به لون الثوب ويغمس الثوب في ذلك
أجمع ويسعى بالمرس والترديد حتى يبتلع الأفواه وما معها
ويشرب بها كلها ثم ينشر على مشجب ويبكى حتى يجف فإذا أراد يقف
بخرته بميعة رطبة خالصة ومصطكي وصندل أربع نبذات
ثم يرد إلى الماء والأفواه بعد رجعا فيه حسنا ويعصر ولا تشد
عليه في العصر اليد ويوضع الثوب بين الراحتين ويضرب بين
الراحتين ويضرب باليد الواحدة على الثوب وهو في اليد
الأخرى حتى يستوي صبغه ثم ينشر في بيت على قضيب خيزران
وحبل قنب نظيف ويمدد الثوب عليه ويمسح ليلا يتسخ فإذا
جف قليلا بخر بميعة رطبة ومصطكي وصندل ولا تكثر
تبخيره فيسود الثوب وتتخذ له برنية ويودع فيها
قال محمد بن أحمد أحب إلي من تبخيره بالميعة

الطري البالغ وشي من كافور رباحي وشي من دهن بلسان وجوزبوا وبسباسة مسحوقين ثم تمده بلنشاشنج العصفر مخثرا ثخينا وتصبغ به الثوب وتبسط حتى يجف جفا جيدا ليلا يتبقع او يتكرج وتمد ليلا يتشنج وليستودع برنية مبخرة وليسد راسه ان شا الله

صنعة صبغ ممسك

من كتاب ابن العباس ايضا

يوخذ من السك المثلث مقدار الحاجة فيسحق وينقع في ماء ورد جوري ويغزل ويوخذ عنبر فيذاب في مطراة صيني وينزل عن النار ويترك حتى يفتر ثم يقطر على ذلك السك ويعجن به عجنا جيدا ويذر عليه مسك مسحوق ويحرك حتى يختلط ويحل بماء الورد الجوري ويدرج فيه الثوب درجا ويضرب باليد حتى يستوي صبغه فيه ويجفف بالتكبية على المشجب ان شا الله وتبخر له برنية ويودع فيها ان شا الله

صنعة مطيب أصفر

من كتاب محمد بن العباس

والمصطكى والصندل ان تبخر بالعود الصرف والكافور فقط فانه اذكى واطيب فاذا جف صقل ويعطى الذي يصقله قليل باذ منشوش ليمسح به جبهة عند الصقل ثم ينصب على مشجب بعد الصقل ويزمل بثياب كثيرة ويبخر بالعود والكافور ويجعل تحته تور من اطيب الانوار رايحة واذكاها مصنوعا من الافواه والفحمة والنضوح والمرزنجوش والنمام كمثل بعض اللخالخ يوما وليلة فاذا كان من الغد نضح فيه ماء الورد الجوري نضحا يسيرا ويجمر بالند والجمر المرتفع حتى يسكر ثم يلبس

صنعة مطيب آخر أصفر

يعجن الزعفران بماء الورد الفارسي وماء القرنفل ويبخر اياما بعود هندي وشي من كافور رباحي ويحرك ويقلب بين كل ثلاث نبذات ويروح حتى يبرد ولا تعاد اليه التكبية وهو حار ثم يلقى عليه شي من كافور رباحي مسحوق وعود هندي مسحوق وسك ربع قدر الحاجة ولا تكثر من الكافور تحل له ذا الكل بماء الورد الفارسي كفاية الثوب وتدرجه فيه درجا ومن احب خلط الزعفران بعد ان تبخر بالافواه المطحونة وعجنه بماء النفاح

يوخـــــذ سنبل عصافير ثلاثة مثاقيل وقرنفل زهر
مثقالان ونصفا وهرنوة مثقالين وصندل اصفر اوقية ومثله
عودا وفاغرة مثقالين ونصفا وافلنجة اوقية وقرفة قرنفل
مثقال يدق ذلك اجمع وينخل بعد السحق ويعزل ويوخذ جوزبوا
وبسباسة من كل واحد نصف مثقال يسحقان معا مع مثقالين مصطكى
ومن حب المحلب المقشر اوقية تدق هذه الثلاثة جميعا وتنخل
بمنخل صفيق شعر وتسحق سحقا جيدا وتطحن وتعجن بزنبق اعني
المصطكى والجوزة والبسباسة ثم يوخذ بوزن الادوية كلها
غير الثلاثة المعجونة بالزنبق زعفران مطحون فيضرب بعضها
ببعض بماء الورد ويكون ماء الورد قدر ما يكتفي به الثوب الواحد
ثم يوخذ نصف مثقال كافورا ويخلط المحلب معه ويغمس
فيه الثوب غمسة ثم يبسط على مشجب ويبخر بدخنة طيبة
وشي من كافور ثم يوخذ عود ثلاثة مثاقيل ولبنى رطبة عنبرية
نصف مثقال وسك نصف مثقال وحبات من كافور يدخن بذلك
الثوب ولا يغم بالدخنة بل يروح فاذا جف ضرب المحلب
والمصطكى والكافور والجوزبوا والبسباسة جميعا بذلك الزنبق
ثم يذاب في ذلك ماء الورد الذي ذيب فيه الزعفران ويضرب

معه جميع الادوية المدقوقة المنخولة ثم يصبغ به الثوب
ويبخر حتى يجف فانه توجد روايحه من البعد

صنعة مطيب اصفر من

كتاب العباس بن خالد من كتاب ابن العباس

يوخـــــذ كبابة وفاقلة وقرنفل وسنبل وقرفة
القرنفل وهرنوة وصندل وفلنجه وسليخة وفاغرة للثوب
الواحد من هذه الادوية من كل واحد منها مثقال تدق مجموعة
وتنخل بمنخل شعر صفيق ثم تنقع ليلة في ماء ورد وتمرس بعد
ذلك وتصفى ثم يوخذ وزن درهمين جوزبوا ومثله بسباسة
ووزن درهم مصطكى ووزن ثلاثة دراهم ماء التفاح ويسحق
الجوزبوا والبسباسة والمصطكى على صلاية سحقا جيدا ثم
يذاب من الزعفران قدر كفاية الثوب بماء ورد بعد ذلك
ويلقى عليه ماء التفاح ويصبغ به بعد ان يصبغ بالصبغة الاولى
ثم يعل بالزعفران وما فيه من الادوية ويبخر وفيه نداوة
بعود وكافور حتى يشبع ثم يبخر له برنية ويستودع فيها
ان شـــــا الله

صنعة مطيب خلوقي برمكي

من كتاب ابن العباس

يؤخذ نشاستج العصفر المخثر المجلس يؤخذ منه
قدر كفاية الثوب ومن الزعفران الماي المطحون ما بين ربع أوقية
إلى نصف رطل فيعجن الزعفران بماء الصندل وماء القرنفل المصعدين
عجنا شديدا ويبخر بمثقال قسط بحري ثم بالعود الهندي حتى
تشبع ثم يذاب له من العنبر ما بين مثقالين إلى عشرة مثاقيل
ومن المسك التبتي المسحوق مثل العنبر سواء ومن الكافور بقدر
الحاجة ثم يضرب الزعفران بماء ورد فارسي ويصب فيه ماء
تفاح مطيب عتيق ذكي ومينوش جيد قوي الرائحة قدرا وفيه
من كل واحد يضرب ذلك أجمع ويدرج فيه الثوب درجا ويدلك
به دلكا جيدا ثم يخمر فيه ساعتين ويبسط فإذا جف صقل
جيدا لينا خفيفا إن شاء الله

صنعة صبغ ممسك من كتابه

تأخذ شيا هذا وراق فتسحقه نعما وتذوفه بماء ورد

وتصبغ به الثوب وتجففه فإذا جف يحذ له من المسك قدر الحاجة
وذوفه بماء ورد قدر ما يتشربه الثوب ثم يدرج فيه الثوب
درجا ويضرب باليد حتى تستوي فيه الصبغ ويروح بالأيدي
حتى يجف ولا يبسطه على مشجب ولا حبل وكذلك أيضا يروح
للكرة الأولى عند صبغه بالشاهدوراق لئلا يتبقع فإذا جف
يبخر بالعود الهندي ثم بالند حتى يسكر ويرفع في برنية مبخرة
ويسد رأسه إن شاء الله

صنعة صبغ مصندل

من كتاب ابن العباس

تنقع حب السفرجل في ماء ورد ساعتين وتستخرج لعابه
وتصفيه وتأخذ من الصندل الأصفر المطحون للثوب الواحد
أوقيتين أو أربع فيخلط باللعاب المستخرج من حب السفرجل
مع كافور مسحوق مثقالا أو أكثر بحسب الحاجة وقدر أوقية
عودا هنديا مسحوقا أو أقل من أوقية فيصبغ بذلك الثوب
ويجفف ثم يعزل ليلا يتبقع فقال محمد بن أحمد
إن خلطت له الصمغ العربي اليسير منه بماء ورد كان أحب إلي

الكفاية للثوب ويبخر بالعود والكافور عند جفافه وفيه
نداوة ليقبل البخور إن شاء الله

صنعة صبغ معصفر

من رواية من كتابه أيضا

يؤخذ أحر ما يكون من نشاستج العصفر بعد أن يجلس
ويستحكم صبغ الثوب وينتهي شبعه بالنشاستج الصافي فيذر
في خثارته من المسك قدر الحاجة ويذاب له عنبر بقدر الحاجة
ويخلط العنبر بعود هندي مطحون مثله يعجن به ويترك حتى يبرد
ويسحق مع وزن درهمين ذريرة القصب ممسكة سحقا ناعما
ويمد بماء الورد في حال سحقه حتى ينعم ثم تصبه في الخثارة
المجلسة وتضرب بها ضربا جيدا ويدرج فيها الثوب درجا
جيدا ويضرب في الدحس حتى يستحكم صبغه ويلبس ويروح
حتى يجف ثم يبخر بالمجمر أو بالند إن شاء الله

صنعة صبغ مطيب اللعبة

يستقى الثوب من نشاستج العصفر ثلاثة أفواه ثم تسقيه

نشاستجا مجلسا مخثرا فاجيدا وتلبسه حتى يجف وتأخذ له من
الزعفران المطحون أوقية ونصفا إن كان غلالة وإن كان ثوبا جافيا
فعلى حسب ما يكفيه فيجل له الزعفران مع شيء من الخثارة أعني
النشاستج المجلس بماء ورد وماء خلوقي ويدرج فيه درجا جيدا
ويضرب باليد حتى يقبل الصبغ ثم يلبس ويروح حتى يجف ثم
يؤخذ له من القرنفل والسنبل والهرنوة والقاقلة والكبابة
والقلنجة والقرفة والعود والمصطكى من كل واحد مثقال
يسحق ذلك سحقا ناعما ويعجن بيسير من نضوح وماء تفاح وماء
ورد فارسي ويبخر حتى يعبق بالبخور ثم يحل بماء الورد وماء
الصندل وماء القرنفل من كل واحد من هذه المياه جزء ويسحق
فيه ربع مثقال كافورا ويضرب فيه ويحل له وزن أربعة دراهم
صمغا عربيا مسحوقا محلولا بماء ورد ويضرب فيه ويدرج
فيه الثوب درجا مستويا ثم يلبس ويكبى بالعود الصرف
ثلاث بذات ثم بالعود والكافور ثلاث بذات ثم بالعود
المعنبر ثلاث بذات ويبخر له برنية ويرفع فيها

صنعة ممسك أبيض

من لعاب حب السفرجل وينبغي ان يكبى وهو ند بالعود
والكافور حتى يشبع ان شا الله

صنعة صبغ مسنبل للرجال

برمكي من كتابه ايضا

يؤخذ جزء من العود المحكوك بماء الورد ومثله
ايضا صندل اصفر محكوك بماء ورد جوري فيقرصان جميعا
ويخمر بالنمام والادرنجمشك والياسمين اياما كثيرة ثم
تجفف الاقراص في الظل ويسحق منها قدر الكفاية وينخل بحريرة
ويؤخذ له سبع حبات من زهر القرنفل عددا وخمسة اوزانها
من السنبل الاحمر العصافير بالميزان فيدق جميعا وينخل
بحريرة ويعجن بماء ورد جوري ويكبى في باطية بمجمر مغلى
ويعده بند مربع ويطرح فيه وزن درهم سكا ذبيعا
مثلثا ثم يؤخذ لذلك ثلاثة مثاقيل مسكا وشي من عنبر
فيخلطان بالسحق مع الاجزاء المبخرة ويجعل ذلك برطل ماورد
ونصف رطل ما سنبل مصعد ويدرج فيه الثوب ويجفف
على مشجب بالتكبية بالعود والكافور ثم بالعود المطلى بالعنبر

مطيب ابيض بدرابزن بغد

اشباع الدرابزن بخورا من كتابه

يؤخذ ذريرة اشنة وذريرة القرنفل
وذريرة السك والذريرة الصفرا وذريرة النسرين
اجزا متساوية تجمع ذالك ويداف بماء ورد ويخلط بها عود
هندي مسحوق وكافور وسك مثلث ويصبغ بها الثوب فاذا
جف بخر بثلاث بنادق عودا مطرى ويودع برنية مبخرة ان
شا الله

صنعة مطيب ابيض اخر

من كتابه ايضا

يؤخذ من اجزاء الافاويه سنبل وقرنفل وهرنوه
وقلنجه وبسباسة وقاقلة فيسحق جميع ذالك وينقع في ماء
ورد يوما وليلة ثم يصفى ويؤخذ الماء فيداف فيه جوزة
وبسباسة مسحوقين سحقا شديدا ويخلط به سك مسك
وكافور وعود هندي ويزاد عليه شي من مليسوسن وما
تفاح معتق وشي من زهر بلسان ويمد من ماء الورد بقدر

يصلح للرجال اما اللعتة

يؤخذ من المسك التبتي ثلاثة مثاقيل ومن العود
الهندي ثلاثة مثاقيل فيعجن الجميع بماء البلح الطري عجنا جيدا
ويخمر ليلة ثم يجعل فيه ماء ورد جوري واوقيتين من ما البلح
المصعد ويضرب به المسك والعود ضربا جيدا ويجعل في
قرعة ويركب عليه انبيق ويصعد باللين اللين وارفقها فاذا
صعد صبغت به الثوب ما احببت من رداء او غلالة او غير ذلك
وبخرته بالعود المطلى بالعنبر ثم بالند الربيع وتجعل له برنية
واستودعته فيها عجيبا ابيض لا يتغير لونه بشي ذكي الرائحة
ويستعمل الثفل في غالية السوق فان احببت ان
تصبغ به غير مصعد للنساء فاصبغ الثوب قبل صبغه بهذا
بسك المسك الربيع محلولا بماء القرنفل المصعد وما البلح
وفاغية الحناء المصعدين وادرج بذلك الثوب درجا جيدا
ثم جففه وتجعل له المسك المسحوق مع مثقال واحد من العود
الهندي ومثقالا من الصمغ العربي بماء ورد فارسي ثم ادرجه
فيه وسقه اياه حتى لا يبقى منه شي ثم روحه على اليد فاذا
جف فبخره بالعود والعنبر او بالند الربيع وتجعل له برنية

به وتسد راس البرنية على الدهن والثفل المتخثرين سدا جيدا
حتى يبرد فاذا برد نزعت الدهن عن الثفل في قدح واعدت
البرنية الى البخور تفعل ذالك ابدا حتى يفنى ما اعددته للتبخير
من العود والعنبر والكافور والزعفران وترد الدهن عليه في
كل مرة تبخره وتضربه به ضربا جيدا وتسده حتى يبرد
فاذا فرغ اخر ذالك تجعل الافاويه المبخرة فيه وحركها به حتى
تختلط به نعما ثم دعه يومين وليلتين ثم تصفيه من بعد فراغك
من تبخيره وتصيره في قارورة نظيفة ضيقة الراس وتسد راسها
سدا محكما ثم تصب على ذالك الثفل الذي انتزعت دهنه الاول
من الزنبق والشابوري ثلاثين درهما ومن دهن الورد الفارسي
مثل ذالك ومن دهن الخيري الكوفي مثل ذالك من بعد ان تجمع
هاذه الادهان الثلاثة في برنية وتبخرها بالعود والكافور
حتى تشبع ثم تصبها اذا برد بخورها على الثفل وتضربها به
ضربا جيدا وتحركه تحريكا جيدا سبعة ايام تحركه في كل يوم
ثلاث مرات فاذا اردت رفعه القيت فيه وزن درهم
زعفرانا مطحونا ووزن دانق ونصف كافورا رباحيا مسحوقا
ووزن دانق مسكا مسحوقا ووزن دانق عنبرا تحل له العنبر

بشيء منه على النار ويضرب به ضربا جيدا مع المسك والكافور
والزعفران بعد ان تصبه بشيء منه في المدهن حتى يمتلئ ويترك
الثفل فيه تضربه به كل يوم مرات ثم تصفي الدهن عن الثفل في
قوارير محكمة الرؤوس ويؤخذ الثفل فيستعمل في لخالخ الحمام
او في مسوحات النساء وغسلا بهن او في المحلب فانه نهاية ملوكي

صنعة الدهن الزبيدي

الذي اتخذته زبيدة بنت جعفر لمحمد
بن هارون الرشيد من كتاب يوحنا ايضا

تاخذ من دهن الورد الرازي الجيد منا ومن دهن
الخيري الكوفي منا فتجمعهما في اناء واحد وتاخذ من اللاذن
الرطب استارا ومن العنبر الشحري الازرق استارا ومن
المسك استارا ومن الكافور استارا ومن الاظفار القرشية
المغسولة المطيبة استارا ترض جميع ذلك وتعجن بها الورد
وتتخذ منه بنادق كل بندقة وزن مثقال وليكن الاناء الذي
فيه الدهن رحب البدن ضيق الراس وتتخذ له مجمرة لطيفة
يمكن ان تدخل في راس الاناء الذي تستودع الدهن فتفرغ الدهن

من ذلك الاناء في اناء اخر مثله سواء وتبخر الاناء ببندقة
من تلك البنادق ثم تعيد الدهن اليها والبخور فيها وتضربه
به ضربا جيدا وتدعه حتى يبرد وتبخر الاخرى ببندقة
اخرى ثم تعيد الدهن اليها فلا تزال تفعل ذلك بالدهن تحوله
طرفا بعد طرف وتنقله اليه كل يوم وليلة حتى تاتي على جميع ما
اعددت له من البخور وهي البنادق وليكن صمام الانائين قزا
واحدا تصممهما به في كل وقت كل تبخيرة تفرغ منها بعد صبك
الدهن على بخار الدخنة وتحركه بذلك فان هذا الدهن لم يعمل
احد مثله رائحة تغلب على كل غالية وكل طيب خبث فانه عجيب

صنعة دهن برمكي مبخر

من كتاب يوحنا غاية

تاخذ من البان الرفيع ثلاثين درهما ومن الزنبق
السابوري مثله ومن دهن الورد الفارسي مثله وتاخذ له من
العود الهندي اوقية ومن الصندل الاصفر اوقية ومن
الجوزبوا اوقية ومن القرنفل الزهر اوقية ومن البسباسة
نصف اوقية ومن الهرنوة اوقية ومن السك المرتفع الاول

اوقية ومن المسك التبتي ثلاثة مثاقيل ومن العنبر مثقالين
يدق جميع الافواه كل واحد على حدته وتنخل بحريرة ويحل العنبر
ببان الغالية ويعجن به الجميع بعد ان تحل من زنبق سابوري عجنا
يابسا ويصير في برنية زجاجية الجوف واسعة الفم ويبسط
فيها بسطا رقيقا ويبخر يوما بالقسط الحلو وبالعود الني
يوما ثم بالصندل الاصفر يوما وبالزعفران والعود يوما
وبالسك الرفيع والعود يوما ثم بالعود والكافور والعنبر
يؤخذ من كل واحد منها نصف مثقال ويقطع ويبخر به فاذا
فرغت من اخر تبخيرة صببت الدهن عليه وحركته فيه تحريكا
جيدا واحكمت سده وتركته يوما وليلة ثم تصفي الدهن
عن الاثفال في برنية فتبخرها بمثقال مسك ومثقال عنبر
ونصف مثقال كافور رباحي وتسد راسها شدا جيدا فهذا
الدهن البرمكي الرفيع الذي اتخذه جعفر بن يحيى لهرون الرشيد
ثم تاخذ بعد ذلك من الزنبق السابوري والدهن الخيري
والكوفي الرفيع ودهن الورد الفارسي من كل واحد خمسين درهما
فتصب ذلك على الاثفال وتضربها به بعد ان تبخرها سبع
تبخيرات عودا وكافورا وتضرب الاثفال بها في قارورة نظيفة

وتفرد ذلك الثفل يكون للخالخ ولشعور النساء ولطيب الحمام
فهو ثفل خمر طيب سري ويكون الدهن الباقي لاحقا بالدهن
الاول فهذا الدهن البرمكي يقوم مقام الغالية ويعبق بالبدن والشعر

صنعة دهن اخر برمكي

يعرف بدهن الافواه من كتاب يوحنا

تاخذ من جوزبوا الكبار والقرنفل والكبابة
والقرفة القرنفل والافلنجة الحمراء والسليخة والسنبل
والدارصيني والهرنوة والصندل الاصفر والعود الصنفي
والاشنة الهندية والسك الرفيع والزعفران من كل واحد
اوقية يدق ذلك دقا جيدا وينخل بمنخل صفيق وتعجن بزنبق
عجنا ممكنا ويبسط في باطية وتبخره ثلاثة ايام كل يوم تسع
تبخرات بعود هندي وكافور وسك وصندل وزعفران من
كل واحد مثقال حتى ينفد جميع ذلك وتتركه بعد تبخيره حتى
يبرد ثم تكسره بالعجن بعد كل تبخيرة اذا برد وتبخره حتى تستتم
كذلك ثلاثة ايام بالبخور والكسر والبسط ثم تاخذ له من
بان الغالية استارا ومن الزنبق الرصاصي استارا ومن دهن

الورد الفارسي استارا ومن دهن الخيري الكوفي استارا فتصب
ذلك على الاجواء المبخرة في برنية رحبة البدن ضيقة الفم
مبخرة بالعود والكافور فتلقي فيها الثفل الذي قد بخرته
وتصب عليه الادهان المسماة بعد تبخيرها بالعود والكافور
على الانفراد وتضرب ذلك ضربا جيدا حتى تختلط الافواه
بالدهن ثم تتركه محكم السد حتى يصفو عن الثفل فكل دهنة
تدهن به منه طيب جمعه خنث عبق ذكي تستعمل دهنه
وثفله جيد للرجال والنساء

صنعة دهن يسمى

المكنى الخنث مما نقل من كتاب يوحنا ايضا

تاخذ من دهن الخيري الكوفي ثلاثة امنا ومن العود
الهندي ثلاثة اساتير ومن الصندل الاصفر ثلاثة اساتير
ومن الزعفران استارا ومن الكافور استارا ونصفا ومن
المسك الاذفر مثقالا ومن العنبر الاذفر مثقالا فيدق
العود والصندل ويقطع عليه الزعفران الشعر ويفت الكافور
فتا ويرض المسك والعنبر رضا وتجمع ذلك وتسحق مثقالين

سك مسك ومثقال صمغ عربي ومثقالين زعفران مطحونا فيبل
بماء ورد جوري وتعجن به الجواهر المدقوقة وتصنع منه
بنادق كل بندقة وزن نصف مثقال وتعمد الى انا رحيب البدن
ضيق الراس ويكونان طرفين متشاكلين كبيرهما واحد وضيق
روسهما واحد فيدهن داخل كل برنية لشي من الدهن حتى
يعمها وتجعل لها مجمرة لطيفة اذا كببتها عليها دخلت
المجمرة في راسها ثم تبخرها بنار لينة ببندقة فاذا امتلات
البرنية بخارا فلبسها وصببت فيها الدهن واحكمت سد
راسها ودهنت وبخرتها ببندقة وتضرب الدهن ببخار البندقة
حتى ياخذ روايحه وتدعه حتى يهدا بخورها ويبرد وتبخر
البرنية الاخرى كمثل ما بخرت الاولى وترد الدهن اليها وتسد
راسها وتضرب به فيها ضربا جيدا وتدعه وتبخر التي نزعتها
ببندقة اخرى وتعيده اليها فلا تزال تفعل ذلك حتى تفنى
البنادق فان هذا الدهن اذا هدا يقوم مقام كل طيب وكل
غالية خنث لم يتخذ مثله يصلح للملوك عبق باقي

صنعة دهن يحيى بن خالد

تاخذ من دهن الخيري الكوفي المربع منا وان كان
سمسمه مربى بالخيري الاسمانجوني فهو اطيب واجود ومن الزيبق
الرصاصي النيسابوري الجيد ثلاث اواقي فتعزل الزيبق في انا ثم
تاخذ من النضوح العتيق شيئا فتعمل منه لخلخة معمولة بطيب
النسا بقدر تور صغير ثم تاخذ من الشاهسفرم والمرزنجوش
والنمام والافرنجمشك والترنجاسب وهو زهر الفيصوم
ويسمى الكافور من كل واحد جزا ومن قشور الاترج وقشور
التفاح الشامي وقشور السفرجل من كل واحد بمقدار تفاحتين
او ثلاث فتجمع ذلك وتجعله في الدهن يوما وليلة مع التور
الطيب المعمول بالنضوح وقد جعلت في التور جميع اطياب
النسا مثل الخلوق والوردية والجعفرية والمكتومة
والقرنفلية وما اشبه ذلك ثم تصفي الدهن على الرياحين
والاثفال وتعصر عصرا رفيقا حتى تستخرج منه جميع الدهن
ثم تعاد له مثل الرياحين واللخلخة والقشور ثانية فتجعل ذلك
فيه يوما اخر وليلة قال محمد بن احمد وانا ارى
ان يغلى به غلية ثم يبرد ويصفى عنه تفعل ذلك به سبعة ايام
ولياليهن ثم يوخذ من صنوف ادهان طيب النسا من دهن الوردية

ودهن الخلوق والمحلبية والقرنفلية والمكتومة والسويدا
واشباه ذلك من كل واحد من هذه الادهان شي فيصب على الدهن
المربى باللخلخة التي تختلط به ثم تاخذ قارورة واسعة الراس
فتدخن بالمصطكى والمحلب مرارا فاذا بردت فيها البخور ورويت
منه صببت الدهن فيها وتسد راسها ثم تصب ذلك الزيبق
المعزول على الدهن المبخر بعد ذلك وتضرب به ضربا جيدا
شديدا ثم تحمل عليه صاحبه ما احب من المسك والعنبر والكافور
ان كان ممن يحب رايحة الكافور والا فلا يرفع على اسم الله فيترك
ثلاثة ايام مسدودا حتى يختمر ثم يستعمل منه ان شا الله

صنعة دهن المبخرة

من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

تاخذ من دهن الخيري الاسمانجوني الجيد البالغ رطلا
ومن الزيبق الرصاصي نصف رطل وربع رطل من دهن ورد فارسي
ونصف رطل خشسبقم وربع رطل من دهن فاغية الحنا مربع
فاخلطه جميعا واجعله في باطية زجاج او غضار اخضر وضع
في جوف الباطية تورا صغيرا من المرمر وضع فوق التور مجمرة

فيها نار وبخره بعود صرف وليكن راس الباطية مغطى وحرك
الدهن بين كل ثلاث نبذات ودعه حتى يبرد ثم بخره بخور طيب
مطرى واشبعه منه ثم برده واخلط معه بانا طيبا وافتقه
بشي من كافور رباحي واحكم سده ان شا الله

صنعة دهن يعرف بدهن

الراس وهو نوع من دهن الحماحم

يوخذ من دهن الخيري الاسماجوني الكوفي الجيد
اربع اواقي واوقيتان خشتسبرم واوقية زنبق جيد فاخلطه
جميعا واجعله في تور حجارة او اناء نظيف ثم اطرح عليه من
اطراف الرياحين كلها ثم دعه فيه يوما وليلة ثم اعصر
الرياحين منه واطرحها وجدد له رياحين ثانية طرية تصنع
ذلك به ثلاث مرات كل مرة تجمر له الرياحين يوما وليلة ثم
تعصرها وتطرحها فاذا فرغت فانقل الدهن في قارورة واسعة
الفم واجعل فيها نضوحا عتيقا قدر سكرجة لكل من دهن
واتركه ثلاثة ايام فان النضوح يرسب مع ما كان في الدهن من
ثفل اسفل الاناء ويصعد الدهن فوقه فاقطف الدهن عن الثفل

واجعله في قارورة رويدا رويدا واياك ان يرتفع معه من
النضوح شي فاذا فرغت فخذ شيا من ميعة حمرا وان كانت
بيضاء عنبرية فهو اجود ولبني رمان اقل من قدر الحمصة فدفه
في الدهن ثم استعمله جيدا بالغا ان شا الله
قال محمد بن احمد وانا ارى ان تبخر له قارورة جيدة
الراس بالعود الصرف ثم بالعود والكافور ويردد فيها حتى
تشبع بخورا فانه اذكى لرايحته واطيب

صفة دهن كان يعمل للعباس بن محمد

تاخذ ثلاثة مثاقيل من السنبل ومثقالا من قرنفل
وثلاثة مثاقيل نوابة عود هندي او عود مرتفع ووزن
نصف درهم بسباسة ووزن دانقين فاقلة ودانقين
محلبا مقشرا تدق هذه الاخلاط وتنخل بمنخل صفيق وتعجن
بماء ورد طيب وزنبق خالص وتبخر بعود مطرى سبع نبذات
ثم تترك حتى تبرد فاذا برد فاقلبه وادخنه سبع مرات
ثم صب عليه رطلا من زنبق سابوري خالص جيد قد انعمت
تبخيره مفردا بالعود والكافور وحركه به فاذا اختلط

فدعه يوما الى الليل او دعه ليلتين فهو اجود له حتى يجلس
ويهدا ثم صفه ودعه في قارورة جديدة مبخرة وادهن
منه ابدا الكك ان شا الله فانه دهن لم يخلق الله جل وعز دهنا
اعبق منه ولا اخبث رايحة ولا اعلق ولا اخلى ريحا منه
واصنع بثفله بعد ذلك ما احببت فانه يخلط بالبنك ويطيب
الحمام وباللخالخ والمخمرات

صنعة دهن يعرف بدهن الهاشمي

تاخذ اوقية عود هندي فتدقه وان كان غير هندي
جاز بعد ان يكون اسود رزينا فدقه وانخله بحريرة واعجنه
بزنبق رصاصي وقطر فيه دهن السوسن وبخره مرتين بعود
هندي ثم ذر فيه ميعة قليلة وحبة كافور ثم صب فيه
ماء ورد يغمره وبصار دفين وصب عليه رطل زنبق واوقيتين
بانا منشوشا واوقيتين حشسفرم ثم دعه فيه يوما وليلة
وان غليته في قدر مضاعفة كان احب الي واجود ثم صفه من
الما ان شا الله

صنعة الدهن المحبوب

تاخذ من السنبل اوقية ومن القرنفل الزهر مثله
ونصف اوقية صندلا اصفر ونصف اوقية ذريرة ممسكة
مفتوقة ونصف اوقية محلبا ابيض مدقوقا منخولا ونصف
اوقية عودا قماريا ومثقالين من هرنوة ومثلها بسباسة
ونصف مثقال جوزة ومثقالين كبابة ومثقالين فاقلة
ونصف مثقال لبني رمان عنبري تدق الحوايج وتنخل بمنخل
شعر وتصب عليها قدر ما يعجنها من ملنسوس وبصل قليل
ثم صب عليها رطلا من الزنبق الرصاصي الجيد ونصف رطل
دهن سوسن ازاذ وحركه بقصبة يوما وليلة وصفه فان
لم تجد دهن سوسن فدهن نرجس كوفي جيد ان شا الله

صنعة دهن خبث يعرف بالمبه

تاخذ نافة آس رطب فتدقها ثم تدخنها حتى
تشبع من الدخنة بعود ومثلثة تسع نبذات تقلبها بعد
كل ثلاث نبذات تقليبة ثم تاخذ لها من روس الطيب من
ذلك ثلاثة مثاقيل قرنفلا زهرا ومثلها سنبل عصافير
ومثقال من نوابة العود المرتفع الجيد ومن الكبابة نصف

مثقال هرنوة ومثقال فاقلة ومثقالين صندلا اصفر يدق
ذالك وينخل ويعجن بزنبق رصاصي ويبخر حتى يشبع وحده
دون الاس ثم اخلطه بعد ان تنعم بخوره بالاس الذي دقت
وصبت عليه من غير الدهن الذي خمرته بالميسوسن الذي صبغته
من دهن التبل يعني سوى الدهن الذي خمرته بالتبل رطلا من
الزنبق واوقيتين من دهن السوسن واوقية من دهن النرجس
الكوفي واوقية من دهن فاغية الحناء الخالص واوقية ونصفا
من دهن ورد فارسي وخمره يوما وليلة ثم صفه تصفية
جيدة وانعم بخوره بعد ذالك بالعود والكافور والمجمر
المغلى ثلاثة ايام حتى يشبع وختمه ثم ارفعه

صنعة الدهن المورق مما اللبعة

تاخذ قرنفلا وفرقة وقرنفلا وهرنوة
وصندلا وكبابة وقاقلة وسنبلا من كل واحد مثقالين
ومن الزعفران نصف مثقال ومن الزرنب والاملجة من كل
واحد مثقالا ومن حب المحلب المقشر مثقالين يدق
ذالك وينخل ويعجن بزنبق رصاصي قد حللت فيه وزن درهم

من مبعة حمراء سايلة عجنا جيدا في باطية وتبخره بالعود
الصرف يومين ثم بالعود والكافور يومين ثم بالمجمر يوما
وتغلبه بين كل ثلاث نبزات ثم تاخذ من النضوح المعتق الجيد
فتصبه في قارورة وتضيف اليه شيا من ماء القرنفل وماء
الزعفران المصعّدين يكون النضوح ثلاث اواقي ومن ماء القرنفل
اوقية ومثله ماء الزعفران وماء ورد اوقية ثم تصب عليه
خمسين ومائة درهم دهن خيري كوفيا وخمسين درهما زنبقا
سابوريا او مصريا الصا وخمسين درهما دهن ورد فارسيا
واوقيتين بانا منشوشا ووزن درهم كاذي فان تعذر كاذي
فدهن اترج شوشيا ويضرب في الظرف بالنضوج والمياه
ضربا جيدا يوما وليلة ثم يغلى به حتى ينشف الماء ويصفى
الدهن عنه ويبخر ثم تخلط به المعجونة وتعتق بعد ان يبخر بالعود
والكافور حتى يشبع بمثقال كافور رباحي

صنعة دهن المامون

من كتاب محمد بن العباس

توخذ اوقية بان منشوش مرتفع ونصف اوقية

دهن خيري جيد كوفي مرتفع ونصف اوقية زنبق سابوري جيد
يجمع ذالك في قارورة كبيرة ويستوثق من راسها ويضرب
ضربا دايما ثم يوخذ من العود الهندي نصف اوقية ووزن
درهمين ملبجة ووزن درهم ونصف هرنوة ودرهم صندلا
اصفر ووزن نصف درهم قرنفلا زهرا تسحق ذالك اجلادا
وتنخل بحريرة صفيقة وتخلط في قدح ثم يصب عليه ماء التفاح
المطيب اللبناني بقدر ما يعجن به المسحوقة فان لم يوجد ماء
التفاح اللبناني فيعجن من هاذه الادهان ويلصق في باطية فيها
ويبخر بسبع نبزات عودا نيا واحدى وعشرين نبذة بعود
هندي مطرّى واربع وعشرين نبذة من المخنثة المرتفعة
ثم بسبع نبزات ند مرتفع ويبسط تحت القدح اذا كببته
للتكبية شيء من قلوب النمام كلما قلب ويعجن ويرد الى القدح
والتكبية فاذا شبع من البخور فالق عليه من الكافور الرباحي
المسحوق مثقالا وليسحق الكافور بشيء من الدهن ليتنعم ويضاف
اليه مثقال مسك منخول ويعجن بهما حتى يختلط ثم تصب
الادهان فوق هاذه الاخلاط وتذاب بها وتضرب ضربا
جيدا وتجعل في قارورة كبيرة غير مملوءة وليسد راسها بشمع

اصفر وزنبيب طابقي ويكون الشمع اكثر من الزبيب ويترك
سبعة ايام ولا يمس ولا يحرك ثم تصفي الدهن عن الثفل الذي
فيه بحريرة صفيقة ويعصر من الخرقة الحرير عصرا شديدا
حتى يخرج منه جميع ما فيه من الدهن وتجعل الدهن بعد تصفيته
في قدح وتضرب فيه من العنبر الازرق المحلول بشيء منه مثقال
ويترك حتى يبرد ويلقى عليه وزن ثلاثة دراهم مسكا مسحوقا
ويصمم راسها شديدا ويستعمل عند الحاجة ثم تعمد
الى الثفل الذي اعتصرت الدهن منه فتعتقه بثلث مثقال مسكا
مرتفعا ونصف مثقال كافورا ومثقال مسكا ويذاب له
مثقال عنبر بثلث اوقية زنبقا رصاصيا ويقطر عليه سبع
قطرات دهن بلسان ياتي مسوحا طيبا لا بعده يبوب عن
الغالية السوداء

صنعة دهن طيب يدمن

ابو الرجا الحاتم من كتابه ايضا

يوخذ عود هندي وسنبل وصندل اصفر وملبجة
من كل واحد اوقية وكبابة ثلاث اواقي وقاقلة مثقالين وجوزبوا

مثقالين واوقيتين محلبا مقشرا ونصف اوقية ذريرة ممسكة منخولة يعجن ذالك بزنبق رصاصي ويدخن بمثلثة او عود مطرى ويحمل عليه اربعة مثاقيل سك مسك ربيعا ومثقال مسك تبتي ونصف مثقال عنبرا وشي من كافور ويوخذ صبغة فيدهن به اللحية.

صنعة دهن يعرف بدهن الخليفة

مامونى من كتابه

يوخذ اوقية زعفران ومثقال سنبل ونصف مثقال صندل اصفر ومثله ورد يدق ذالك اجمع ويحبس بمثقال سك مسك محلولا بماء ورد جوري يحرك به على نار لينة ساعة ثم يخمر به ليلة ويشمس حتى يجف ويطحن وينخل بحريرة ثم يعجن بزنبق جاني ويبخر بعود طيب ستة بنادق ثم يعجن بمثقال سك ومثله مسكا تبتيا ومثقال عنبر مذاب ويصب عليه دهن خيري نصف رطل ودهن بان ملنشوش مثله ويجعل ويودع القوارير.

صنعة دهن طيب

من كتابه ايضا

كما وصف [illegible] طريقة تخمير الآس الغسلة المعروفة بالكوفية إن شا الله فان تضيف الى جزى الكثير جزا من هاذه الغسلة التي هي الاس المخمر المحمص فترضضه رضا حسنا لا يعز بال الشعر والحنطة ثم اجعل على كل سبعة مكاكي من هاذا الخلط مكوكا من المرزنجوش اليابس ومكوكا من رياحين مجففة ومكوكا من ورق الدهمشت المجفف وهو الدهمشيد ومكوك سعد كوفي ومكوكين من حب المحلب بقشره صحيحا واربع اواقي قرنفلا واربعة ارطال فوفة قرنفل رقيقة جيدة من اجود ما يكون من القرفة واربعة ارطال من عيدان السليخة الحمرا المفروع منها الدقاق ورطلين صندلا اصفر واربع اواقي قاقلة واربع اواقي هال بوا ورطلين ورسا حبشيا تدوف الورس بشيرج التمر حتى يذوب ويصير مثل العلك ثم تدوفه مع هاذه الاخلاط التي سميت لك وتعمد الى ربع اوقي زعفرانا مطحونا فتدوفهما مع الورس عند لياته بشيرج التمر وتامر بان يدلك بذالك جميع الغسلة المسماة في سمار دلكا جيدا وتعركه به فركا محكما حتى يداخلها وتلتح الغسلة بعضها ببعض ثم تاخذ من الاشنة المنقاة رطلا ومن الاظفار الاكرانية

بعد غسلها وسلقها وتطييبها وتحميصها مع الرمل في مقلى حتى تحمر وتتشقق رطلا ايضا فتدق الاشنة وتذر [illegible] عليها الاظفار المطيبة المحمصة وتنخلها وتخلطهما جميعا وتعجنهما بميسوسن طيب وتخمرها بالتمام والقشور فاذا خلطت جوامع الغسلة فالقهما عليها وخذ من قمحة القصب المطيبة المعطرة رطلا فالقها على ذالك في الغسلة وقت لتاتها واربع اواقي ميعة يابسة حمراء مدقوقة منخولة ثم خذ من الزبيب الاسود المنقى من عجمه وعيدانه المشوي شية خفيفة ستة مكاكي فدقه في جاون حجارة دقا جيدا حتى يصير كالمرهم وقد امرت بتمر عجوة مدينية فطبخ بفوق غمره من الما حتى نضج فان لم تجد عجوة مدينية فخذ عوضها من التمر الشهريز الجيد العتيق فتطبخه حتى يتهرى ثم يصفى بكرباسة ويوخذ عصوه ولا يكره بالعصر بل توخذ منه سلافته ما سيل من المعصار فتدوف بذالك الشيرج ذالك الزبيب المشوي الذي دققته ثم تصفيه بمنخل شعر واسع حتى لا يبقى غير القشور فترمي بها ثم يذر من الجوامع كل ما يحتاج الى الدق وتنخله وتلت به الغسلة والاس

ولا تلت بالبخير الا الغسلة الثانية التي تهيئها لاهلك واذب ويذاف فيه اوقية جوزبوا واوقية بسباسة فقد احكمت تجفيفهما ونخلهما فوق الصلاية بالسحق بالدهن واوقية كافور مسحوق تخلط جميع ذالك خلطا جيدا فاذا خلطتهما التث بهما الغسلة المذكور عملها على بركة الله ثم تمرسها بجمع في اجاجين او في تغار او في غيرهما من الانية ثم تخمره يومين وليلة ثم تصفه بالاواني وانعم بخوره وتكبيته بالعود التي حتى يشبع تكبية ثلاثة ايام بلياليها تبخر النهار والليل وان شيت فخمسة ايام ليلا ونهارا فان لم تطق هاذه الغسلة لكثرة ما تحتاج اليه في تكبيتها من العود فبخرها بالقسط البري والصندل والظفر اربعة ايام ثم بقسط حلو وصندل وعود وكافور ثلثة ايام حتى تروى من الكباء الليل والنهار فاي ذالك فعلت جاز وينبغي ان تنضح عليه في خلال ما انت تكبيه النضوح الطيب والميسوسن الخمر وتخلطه به كلما جمعته نار التكبية لتنث انت بالنضوح والميسوسن حتى يشرب البخور ويعبق به فاذا بلغت من التكبية ثلاثة ايام ليلا ونهارا فهو بتور عظيم لجمع الغسلة فبهيا لك ثم اجعل فيه نضوحا طيبا عتيقا وان شيت

فمن شيرجك هاذا الذي عملت إلا أن النضوح خير وأحمر وأطيب
ثم انضح فيه شيئا من دهن الكاذي إن وجدته فإن تعذر فدهن
فاغية الحناء فإن تعذر فدهن الأترج ودهن البلسان من كل واحد
يسيرا ثم جلل فيه من أثفال الطيب مثل ثفل الخلوقية المرتفعة
المصنوعة من الورس وثفل خلوق الزعفران وثفل الجعفرية
وثفل المحلبية وثفل الوردية وثفل القرنفلية ومن جميع
أثفال الطيب التي تدخل في طيب الرأس تجمع هاذه الأثفال في
تور وتلقي عليها من الزعفران ما شئت بعد الأول واطرح فيها
مرزنجوشا واكثر منه ثم مر بهاذا التور فليحرك ثم لينضح في
الغسلة أيضا من دهن الفاغية ما تلتته به أيضا بعد اللتات
الأول وأشبعه بالكباء وإن أحببت على العمل الأول فبخره
بعود وحده وإن زدت فامض بالقسط والأظفار والعود
حتى تمضي به خمسة أيام وثلاث ليال وإن شئت فاتمم البخور
أسبوعا كل ذلك جيد وإن شئت فقصر وإن شئت فبالغ
ثم مر به فليجفف على الأنطاع أو على حصر مدينية فإذا قف
ودنا من الجفوف أمرت بجر الأفواه الجعفرية كلها واكثر فيها
من السنبل والقرنفل على وجهها صحاحا وفرفة قرنفل وورد

فارسي وأقماعه وقلنجة وزرنب وسليخة وقاقلة وهرنوة وفاغره
وهو حب مدور مثل الأزرار شبيه بحب المحلب وعلى شكله
وفي داخلها حب أسود وربما تشققت فتأخذ منها الحبة
فتضعها على شفتك فإذا أصابها الريق تشققت وتفتحت
ومن شيء يقال له العرز وقل ما يقدر عليه إلا أنك إن قدرت
عليه فهو من أخلاطه قال محمد بن أحمد العرز
هو الفيوفاربيون وهو شجرة تشبه المستكطرامشير
تنبت بالشام كثيرا وبمسجد القدس وهي تثمر ثمرا يضرب إلى
الحمرة ويكون لها من قبل أن تثمر زهر أصفر وهي قابضة الطعم
عطرية إذا مضغ من ورقها وقلوبها وهي غضة حمر الريق
وصبغه عند ما تعتصر منه يقطر منها مثل الدم وهي تصلح
للخمر ومن النبت نوع آخر يسمى العرز يستعمله البياطرة
في تنوير قوائم الخيل والحمير وتمريغها غير هاذا النوع وليس
ذا اللذهما يستعمل في شيء من الخمر ولا في الطيب قال
ثم تأمر بهاذا فيطرح على الغسلة حتى تأخذ روايح الأفواه كلها
ويحمل بعضها بعضا قال المصنف لهاذا الكتاب
فهاذا الذي كنا نتخذه من الغسلة للخيزران أم الرشيد ولابنته

بنت أبي العباس ولا والله ما وصفناه لهن قط ولا أخرجناه
إلى أحد بل كنا نعالجه لهن وينبغي أن نعلم أن صنعة النضوح
وصنعة الصباح وصنعة الغسلة وطيبها شيء واحد وطريقة
واحدة فاعلم ذلك واعمل عليه إن شاء الله

صنعة غسلة ركبتها أنا

وأحكمت تأليفها ليست بدون هاذه الغسلة
بل عندي أنها تزيد عليها الطيب والحمرة
يؤخذ من البنك المحبب الأصفر الطوامير أوقيتان
ومن الورد الفارسي أوقية ومن الصندل الأصفر المحكوك أوقية
ومن حب المحلب المقشر أوقية ومن القلنجة الحمراء أوقية ونصف
ومن زهر المرزنجوش المجفف أوقية ونصف ومن السعد
الكوفي نصف أوقية ومن المرماحوز نصف أوقية ومن زهر
البابونج مجففا بعد تفتيحه نصف أوقية ومن فرفة القرنفل
أوقية ونصف ومن قشور عيدان السليخة الحمراء نصف أوقية
ومن الميعة الحمراء اليابسة أوقية ومن السنبل الرومي نصف
أوقية ومن الخرنوب الشامي المشوي الشديد الشي مدقوقا

منخولا أوقية ومن الآس اليابس المرشوش عليه النضوح ورب
الخرنوب المخمر بالكبس والتنفيل المحمص بعد رشه بالنضوح
المبخر على الغرابيل أوقية ونصف ومن الزبيب المنزوع العجم
المشوي حتى يكاد يحترق أوقية ومن الفقحة القصبية المعجم
المفتوقة أوقية تجمع ذالك مدقوقا منخولا ويدق له الزبيب
المشوي ويحل بالنضوح المعتق وبماء التفاح المطيب وتعجن
به الحوايج بعد دقها ونخلها وتلصق في باطية وتكبى بالقسط
والأظفار والصندل يوما وليلة ثم بالعود يوما وليلة ويقلب
في التكبية ويزاد في نضوحه ما يلينه حتى يقبل البخور ثم يعزل
ويؤخذ له من السنبل والهرنوة والكبابة والهال بوا والقاقلة
من كل واحد ثلاثة دراهم ومن القرنفل الزهر والبسباسة
وجوزة الطيب والمصطكى والزعفران من كل واحد مثقال
ومن سك المسك وبرابة العود واللاذن اللين من كل واحد
مثقال ومن الميعة السايلة نصف مثقال ومن ماء الكافور ودهن
الأترج أو دهن الكاذي إن وجدته فهو أطيب من كل واحد وزن
درهم فتعمد إلى اللاذن فتنقعه بقليل ماء وترد على جمر نار حتى
يلين جدا ثم تطعمه بعض الأفواه المسحوقة المنخولة حتى تداخله

ثم تحلله في ماء الورد الجاري في التور على النار حتى يماع ويتحلل وتصب
عليه الميعة السايلة بعد حلها بزنبق رصاصي وبدهن الكاذي
أو دهن الأترج وتضرب ذلك جميعا مع ماء الكافور ضربا
جيدا وتاخذ جوزتين من جوزبوا ووزن درهمين بسباسة
يدق الجميع وينخل ثم يسحق على صلاية بدهن القمح او بالزنبق الرصاصي
حتى يصير مثل المرهم وتعجن به الأفواه المدقوقة المنخولة مع
ما حللته من قبل عجنا جيدا وتمده بكبابته من النضوح حتى
ينعجن ثم تلصقه في قدح زجاج وتكبيه بالعود الصرف ثم
بعود وكافور ثم تخلطه بالغسلة المعجونة التي تجربتها حتى تصير
الجميع شيئا واحدا وتخلط مع النضوح عند عجنك لها ماء نمام
وماء التفاح وماء الآس وماء الخلوق وماء الصندل وماء القرنفل
وماء الورد كل هذه المياه مضاعفة تجمعها من كل واحد منها
جزء يكون نصف أوقية من كل واحد وتصب عليها من النضوح
الطيب العتيق أوقية ومن دهن الكاذي وزن درهم وتعجنها
به عجنا جيدا وتبسطها في الباطية وتكبيها بالعود الصرف
ثلاثة ايام كل يوم سبع نبذات وتقلب بين كل ثلاث نبذات فاذا
جفت ليقتها بالمياه والنضوح التي سميتها لك ومن بعد ذلك

فكبها بالعود والكافور سبع نبذات تقلبها بين كل نبذتين ثم
تسد الباطية بغطا وتتركها حتى يبرد بخورها ثم اخرج منها قدر
الحاجة فحله بالنضوح العتيق مخلوطا بالمياه المصعدة التي سميتها
لك واقعها بشيء الخلوق نحو مثقالين منه وصب عليها من الدهن
البنفسج الذي الفناه في باب الادهان مثقالا او وزن درهمين
وتغلف به المراة راسها فانه عجب في الطيب والخمرة غاية
ان شا الله

صنعة لخلخة ومنى غسلة

طيبة تصلح لرؤوس النساء من كتاب العطر
المؤلف للمعتصم

يؤخذ جزء من خلوق وجزء محلبية وجزء
مكتومة وجزء جعفرية تجمع ذلك في تور ثم يؤخذ اطراف
الآس الرطب وقلوب النمام وقلوب المرزنجوش وريحان يغرس
الى جانب مرزنجوش فيدق الجميع ويعتصر ماؤه ويحل به
اللخلخة مع شي من نضوح معتق واوقية زنبق ويخلط الجميع في
تور وتغلف به المراة راسها وتطلي به جسدها فاذا تغلفت
بها تبخر بعقبها بعود مطري مغلى فانه يخمر روايح العود

مع روايح هذه اللخلخة اطيب ما خلق الله ريحا وان ذهبت اللخلخة
ميسوسنجات اطيب واخمر

صنعة اللخلخة المدينية

من كتاب يوحنا

تاخذ من اطراف الآس وورقه ومن اطراف
الزرنب وورقه ومن قلوب الدمشت وهو الرند وهو
الدقيد والغار ومن ورقه ايضا فيجفف ذلك في الظل فاذا
جف رششت عليه شيئا من نضوح التمر او شيرج العنب
المطيب ومن ما بلا ذلك ثم عممته بثوب يوما وليلة ثم
تبسطه على نطع حتى يجف فاذا اردت استعماله اخذت
منه بقدر الحاجة فدققته ونخلته بمنخل صفيق وعجنته
بالنضوح المعتق المتخذ بالأفواه والقيت في ذلك من الملاب مثقالين
ومن الصياح المدني مثقالين ومثقالين من المحلب الأصفر
ومثقالين من الخلوق الذهبي تحل ذلك وتضرب فيه في التور ضربا
جيدا وتبخر بالقسطين والصندل حتى تسكر بالبخور ثم تستعمل
فهذه غسلة عبقة

صنعة الغسلة الكوفية

عن يوحنا

تعمد الى ورق الآس الأخضر فتجففه في الظل وترش
عليه شيا من شيرج التمر الصرفان وتخمر تخميس يوما وليلة وتجفف
في الظل ايضا وترش عليه شي من شيرج التمر الصرفان والنضوح
العتيق المتخذ بالأفاويه وتلته به لتا جيدا حتى يترطب ورقه
وتبرك على عرق اسل وتبخر بالقسط المر والجلو والصندل والظفر
حتى يسكر بالبخور ثم يغطى حتى يبرد بخوره فيه ثم تجفف وتؤخذ
منه قدر الحاجة فيدق وينخل ويعجن بالنبيذ او بالنضوح الخمر
وتبخره بالقسطين والصندل حتى يسكر بالتبخير ثم يضاف
اليه من الأفواه مثل القاقلة والكبابة والهال وقرفة القرنفل
والهرنوة والمصطكى والسعد والزعفران من كل واحد نصف
درهم على الأوقية ويضاف الى الأوقية نصف اوقية او اقل
من السدر ويعجن بالنضوح ويلقى فيه من الملاب والصياح
والمحلب من كل واحد وزن درهمين ويغلف به الراس فانها غسلة
عبقة كافية ومن احب استعمالها من غير ان يدخل فيها شيا من
الأفاويه والمحلب والملاب والصياح فانها تكون طيبة خمرة ان

شاء الله

صنعة الغسلة البرمكية

من كتاب يوحنا أيضا

تاخذ من الغسلة الكوفية المطحونة أوقية ومن الصندل أوقية ومن العود أوقية ومن المسك الذبيح أوقية ومن المحلب أوقية ومن الجوز بوا أوقية ومن المسك مثقالا ومن الزعفران مثقالا ومن اللبنى مثقالا تدق الأفاويه وتنخل وتضاف إلى الغسلة وتعجن بماء الآس الرطب المصعد وما السوسن وماء الكافور والنبيذ الصرف وتبخر بالصندل والعود والزعفران والكافور وهذه الغسلة غنية عن التبخير

صنعة غسلة شامية

جيدة أيضا

تاخذ من الزبيب أوقية ومن المرزنجوش الورق أوقية ومن الشك أوقية ومن السليخة أوقية ومن المحلب المقشر أوقية ومن قشور المحلب نصف أوقية ومن القرنفل نصف أوقية ومن الجوز بوا نصف أوقية ومن

الميعة اليابسة أوقية ومن السنبل نصف أوقية ومن الشك الوسط نصف أوقية ومن قصب الذريرة نصف أوقية ومن السعد المطحون أوقية ومن السعد الكوفي نصف أوقية ومن الورد أوقية يدق ذلك كله دقا جيدا وينخل بمنخل وتعجنه بالنضوح نضوح الأفواه الخمر وبالنبيذ العتيق الصرف وتبسطه في التور وتبخره بالقسط البحري تبخيرا جيدا وان اردت ان تلقي فيه شيا من المطحونات الطيبة القيت فيه من الخلوق والصياح والمحلب الأصفر والملاب من كل واحد درهمين فان ذلك يفوق كل طيب وكل غسلة رفيعة جيدة عطرة

صنعة الغسلة السوداوية

تاخذ من الغسلة الشامية أوقية ومن ورق الزادرخت أوقية ومن زهر الخماحم اليابس أوقية ومن نوار النارنج المجفف أوقية ومن قشور المحلب اوقية ومن دقيق الطلع وهو الجفري نصف أوقية ومن البلح الرطب أوقيتين يدق كل واحد على حدته ثم تعجن الجميع بالنضوح التمري الخمر العتيق وتبخر بالقسط المرجى ليسكر تبخيرا جيدا ليعبق فيه القسط

ثم تعجن بالنبيذ الصرف ويصب عليه شيء من الأدهان المطيبة المطبوخة والصياح وتستعمل فانها جيدة خمرة تصلح للشعور وتربيها جيدة عبقة

صنعة غسلة اللفنها

خمرة جيدة

تاخذ من الآس المندى بالمبسوس والرب الخرنوب أو بالنضوح المعموم بالخيش ثلاثة أيام المجفف المرشوش عليه النضوح المبخر بالقسطين والصندل والظفر نصف رطل ومن المرزنجوش المجفف ربع رطل ومن البنك العنبري ربع رطل ومن الصندل أوقية ومن المحلب الحب أوقية ومن قصب الذريرة المنخرة أوقية ومن السعد نصف أوقية ومن جوزبوا نصف أوقية ومن الورد أوقية ونصفا ومن الميعة اليابسة الحمراء أوقية ومن السنبل والقاقلة والهال بوا والهرنوة من كل واحد مثقالا ومن فرفة القرنفل أوقية ومن الفلنجه أوقية ومن الكبابة ربع أوقية ومن قشور عيدان السليخة ربع اوقية يجمع ذلك مدقوقا منخولا ويعجن بالنضوح العتيق

وماء الآس المصعد ويبخر بالقسطين والصندل الأصفر والظفر حتى يسكر ثم يحل بالنضوح وبماء الخلوق وماء القرنفل وما الصندل ويضاف اليه من البسذ ما يمسكه وتغلف به المراة راسها مع وزن أوقية من الدهن الغبح ودهن الخيري فانها تاتي عجبا في الطيب

باب اصباغ

الثياب المطيبة والمكببة والمذهبة والمرشوشة بالعنبر والذهب

باب صباغ

ممسك معنبر يصلح لجواري الملوك ونسايهم من كتاب العطر

تاخذ أوقية مسك ونصف أوقية عنبرا شحريا أشهب ومثقال سك ومثقال مصطكى ونصف مثقال محلبا مقشرا ومثقالين زبادا ذكيا ونصف مثقال ميعة حمرا يابسة ونصف مثقال حب البشام يسحق المسك والشك وتنخل بحريرة ثم تسحق فيها العنبر وتنخل بخامة ثم تسحق باقي الحوايج

وينحل ويجمع مع المسك والسك والعنبر ويحل ذلك في
غضارة صيني بماء فدحل فيه شيء من الصمغ العربي ويدرج
فيه الثوب والغلالة درجا ويكون الماء الذي يحل به ماء الخلوف
المصعد وماء القرنفل المصعد مخلوطين مثل احدهما ماء
ورد جوري ويكون من الجميع بمقدار ما يشربه الثوب دست
او دستان فقط فاذا غمسته فيه وقبله لتشربه في الهواء
فان بقي من الطيب شيء اعدته اليه بعد الجفاف حتى يقبله
كله وتبخره على مشاجب الخيزران بالعود والكافور والعنبر
او بالند الرفيع فانه عجيب ان شاء الله وينبغي ان تجعل
تحته في المشجب وانت تبخره من الرياحين الرطبة والياسمين
الطري والورد ان كان ابان الورد وفاغية الحناء والنمام
وغير ذلك لتختمر روائح ذلك في الثوب مع البخور وسبيل
الثوب ان تبخره وهو رطب ليقبل البخور ويعبق فيه ان
شاء الله ويكون البخور هو الذي يجمعه وهكذا يجب
ان يستعمل البخور في كل ثوب يصبغ بنوع من الطيب من
الممسك والمعنبر والمطيب والمصندل والمسنبل وغير
ذلك فافهم ذلك ان شاء الله

صنعة صباغ المعصفرات

من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

تأخذ من الورس الحبشي اوقية ومن الزعفران
المائي المطحون مثل ذلك ومن المحلب المقشر اوقية ونصف
اوقية كافورا رباحيا فاسحق ذلك واخلطه بعضا ببعض
ثم خذ من الافواه الباردة اوقية ومن العود الهندي اوقية
ومن العنبر اوقية ومن المسك التبتي مثل ذلك ومن السك
الممسك المرتفع اوقية يسحق هذا كله ويخلط ويعجن به العنبر
ثم يقرص ويترك حتى يجف ثم يسحق وينقع في ماء الورد ويحل
به مع شيء من الصمغ العربي يسير وتصبغ به الثياب وليكن
مداده ماء ورد جوري وماء القرنفل وما [illegible] رف وماء الصندل
وماء فاغية الحناء وتجفف بالتكبية وتجعل تحته الرياحين
والازهار الخمرية على ما قدمنا في النسخة الاولى ان شاء الله

صنعة صبغ الثياب المروانية

من ذلك الكتاب

تأخذ جزءا من جوزة الطيب وشيئا من بسباسة
وشيئا من قرنفل وصندلا اصفر جيد وشيئا من عود اسود نضيج
وشيئا من ميعة رطبة وشيئا من كافور وشيئا من مسك وشيئا من
سك ممسك مرتفع يدق ذلك اجمع ويصب عليه قليل من ماء
ورد وقطرات من نضوح عتيق مبخر ويكثر زعفرانه ويحل
بماء الورد وماء الخلوف مع شيء من صمغ يسير ويدرج به الثوب
ثم تجففه على يديك واجمل عليه من المسك والعنبر ما احببت
واجعله بعد ان تبخره في برنية قوارير مبخرة وهكذا
فافعل بكل ثوب تصبغه وتبخره استودعه برنية مبخرة
واحكم سد راسه ليحفظ روائح صبغه وبخوره ان شاء الله

صنعة صبغ ملاحف الليل

من الكتاب

تأخذ رياحين وشيئا من محلب وشيئا من اوراق الطيب
ومن رؤوس الافاويه الرفيعة جميعا وتجعل في برنية
شامية جديدة ثم تملأها او قدر ما تحتاج اليه ثم توضع
في تنور حام ليلة فاذا اصبحت فاخرجه من التنور وصفه

في باطية وذف فيه ورسا وزعفرانا قدر ما يكتفي به وزيادة
قليلا وادرج فيه الملحفة او السبنية وقلبها فيه حتى تروى
وتاخذ جميع الطيب ثم الفها على المشجب وبخرها يوما اجمع
باطيب الابخرة واخنقها ثم الق عليه من المسك والعنبر المسحوقين
المحلولين بماء الورد ما احببت واعد درجه في ذلك وتجفيفه
بالبخور الرفيع واستودعه برنية او جرة خضراء مبخرة
واحكم سد راسه ان شاء الله

صنعة صباغ آخر

من صبغ الثياب

يؤخذ مثقال برابة عود مرتفع ومثقال سنبل
ومثقال قرفة ونصف اوقية مصطكى ومثقال قرنفل ومثقال
هرنوة ومثقال كبابة ووزن ثلاثة دراهم قاقلة ومثقال
سليخة ومثقالان بسباسة ومثقالان جوزة الطيب و[illegible]
دراهم صندلا اصفر وثلاثة دراهم فلنجة وثلاثة دراهم
زرنبا وثلاثة دراهم محلبا مقشرا وكف من ورد احمر فارسي
ومثقالان ميعة حمراء يابسة وشيء من كافور ومن الزعفران

المطحون وسك المسك والورس وخثارة العصفر ما أجببت تدق هاذه الأشياء سوى الميعة والكافور وتنخل بمنخل شعر وتنقع في إجانة قوارير او باطية عظيمة ويصب عليها من الماء ما يغمرها وزيادة اربع أصابع وتتركه ليلة فاذا اصبحت فصف الماء عنه وقطر عليه شيئا من زاد في جرهري وميعة ثم ذب الزعفران والورس والكافور في ذالك الماء واخلل فيه الخثارة واضربها فيه ثم اغمس الثوب فيه وقلبه حتى تشبعه فاذا عرفت انه قد تشبعه كله فاحمله على المشجب وبخره بمثلثة طيبة وعود مجمر وند واجعل فيه اوقية مسك وثلاثة مثاقيل عنبرا مسحوقة منخولة محلولة بشي من الخثارة وماء ورد وماء الخلوق وماء القرنفل وأعده الى التكبيبة حتى يجف واجعله في جرة خضراء مبخرة يأتي عجبا طيبا ذكيا إن شا الله

صنعة لون آخر من الصباغ

من الكتاب ايضا

تاخــــذ من السنبل والقرنفل والعنبر والصندل

بنواحي البحرين وهجر وعمان ونواحي البصرة في صورة الطلع او صغار السعف له روايح ذكية جدا تعبق في الأبشار والثياب يطبخ بدهن الخل ويجهز الى البلدان وهو من الذكاء والطيب في غاية الوصف فاذا لتته بدهن الكاذي وجمعته بالكف فاجمع منها ولا يكون نطبا فقد انتهى لتاته فحينيذ فاطبخ من التمر قدر ما تعجنه به ومن الزبيب مثل ذالك يكون قدرهما جميعا ما تعجنه منه به عجنة واسعة وتطبخ كل واحد منهما على حدته لان التمر يحتاج من الطبخ الى اكثر مما يحتاج اليه الزبيب ثم تجعلان في اناء حتى يبردا فاذا بردا فاخلطهما جميعا وسبيلك أن لا تاخذ الا شيرجهما وعقومهما الس بعد أن ينطبخا ونجرا واتق على الزبيب الاحمر فاذا ابرد شيرج التمر وشيرج الزبيب خلطا والق على كل شيرج كيله مدكها من آس يابس منقى وكيلا من نجب الكافور فان زدت على قدر ذالك فاذا غلى الشيرج فصفه من الاس والنجب واعجن به الأجواء التي لتتها بالكاذي ثم تبخره ثلاثة ايام بالقسط والأظفار والبرايه والصندل والأشنة لا تغفل عن تبخيره ولا يتركه ساعة بغير بخور ثم يبخر بمثلثة ثلاث نبذات او

خمسا ثم تجعل فيه بعد الفراغ جزء من زاد في جرهري وشي من كافور وتجعل في اناء نظيف وينفى عليه الندا اوة

صفة نضوح المقام وذكر

أفاويه من ذالك الكتاب

تاخــــذ من القرنفل الزهر نصف رطل ومن البسباسة نصف رطل وهي الدارفشه ومن جوزبوا ثلاثين عددا ونصف رطل حب المحلب الأبيض المدقوق المنخول ونصف رطل اهليلجة حمراء نفاجية وثلاث أواقي قرفة قرنفل رقيقة وثلاث أواقي قاقلة وثلاث اواقي هرنوة وثلاث اواقي كبابة وهي حبة العروس يدق هاذا كله وينخل بمنخل صفيق ويعجن ويبخر بقسط مر وحلو وشي من اظفار وصندل مرارا ثم يبخر بثلاث نبذات عود طيب ثم يصطنع له نضوح من التمر والزبيب على النعت المتقدم ويطبخ بالآس الرطب وقشور التفاح وقشور السفرجل والاترج حتى يبقى منه النصف او اكثر قليلا ثم نات فيه هاذه الأفاويه المنخرة المذكورة وتاخذ اوقيتين

من ذوب الميعة السايلة الحمراء ورطلين من ماء الورد وأوقية كافور فتخلط ذالك وترشه على حرم ريحان فان لم تكره الصفرة فاجعل في ماء الورد مع الكافور نصف اوقية زعفرانا واوقيه ورسا وهو احمر له واطيب فاذا ارششت ذالك على الريحان جعلته فيه على نعت ما تقدم في النضوح المتبع المذكور فيما تقدم ودترته بذالك التدبير ثم تطيبه وتحكم سده ورفعه

ذكر نضوح طيب غاية

تاخــــذ من الآس الغض الطري والتمر العاسي والزبيب ما احببت فتجمع ذالك في قدر نظيفة وتطبخه حتى اذا نضج اخذت شيرجه وعقوه فعزلته ثم تاخذ اطراف الاس فتخرطها في الشيرج وتنقعها فيه ثلاثة ايام ثم تصفيه منه ثم خذ له من الأفاويه الطيبة الجيدة فدقها وانخلها بمنخل صفيق واعجنها بشي منه واشبعها دخنة بعد عجنها في باطية فاذا شبعت بخورا فالقها في الشيرج ثم غله ودعه سبعة ايام ثم صفه وخذ له قرنفلا وسكا

ومسكا وكافورا وورسا فاجعل ذالك كله في قارورة
وتجمشه بما الورد شهرا ثم تاخذ الزبيب فتطبخه بعد ان
تنقعه يوما وليلة فتطبخه بالماء والافواه حتى ينعقد ثم
خذ له بسباسة وكبابة فدقهما جميعا مثل الكحل نعما
واضف اليهما شيئا من سعد كوفي تجعله في النضوح الاول
وتجعله في جرة خضراء وترفعه ان شا الله

صنعة نضوح عجيب طيب

من الكتاب

تاخذ التمر الفارسي فتنقعه وتصب عليه من
الماء ما يغمره ثم تطبخه فاذا انضج حسنا فصفّ شيرجه
ثم خذ اطراف الاس فدقها ثم اعجنها بالشيرج في اجانة
ثم دخنه بقسط واظفار واشنة ثم اطرحه في الشيرج
ودعه يومين ثم صفه واعد طبخه حتى يغلي فاذا اغلى
فصفه وخذ له اوقيتين من زرنب وثلاث اواقي فلنجة
حمراء تفاحية مسحوقة واوقية قرنفل واوقيتين ورسا
حبشيا وثلاث اواقي من فقاحة الطيب مبخرة مفتوقة بمسك
واوقية صندل محكول مجمر يدق هاذا كله ويعجن بشي من

النضوح ويبخر كما يبخر الملاب ثم يخلط بالشيرج ويجعل في
جرة خضراء وليسحق فيه جوزة بوا واحدة ولبسباسة مثلها
ويكثر كافوره ويجعل فيه اوقية زعفران ونصف اوقية
ميعة يابسة مسحوقة ولتسد راسه وترفعه

صنعة نضوح فايق جيد

طيب من الكتاب المولف للمعتصم

تاخذ تمرا عجوة جزءا وجزءا مثله من تمر كبيس
فتجعلهما سواء وتجعل كيلا من تمر وكيلين من الماء القراح الحلو
الصافي فتنقعه به يوما وليلة وتطبخه نعما فاذا انطبخ
التمر ولان نواه فصفه وخذ عفوه وشيرجه ولا تكره منه
واردد الثفل الي البرمة وصب عليه من الماء دون غمره
ثم اطبخه حتى ترى الماء قد احمر وخرجت حلاوة التمر
فعند ذالك فصفه ثم رده الي البرمة واطرح فيه
زبيبا اسود وريحانا فارسيا يابسا ورطبا وافواها
حارة وافواها باردة ومحلبا وقشور الاترج تهشم
مع الاس والفوفيه ريحانا عربيا وهوشا هشيم ومرزنجوشا

وشيئا من مر فاذا انضج الشيرج وصار الى اقل من الثلثين
وذهب منه الثلث وشي ليسير فانزل البرمة عن النار
وخذ له افواها باردة ومحلبا وزعفرانا وورسا حبشيا
فلتسحقه وتنخله وتكبيه وتبخره فاذا انت اشبعته من الكباء
بالقسط المر والظفر والميعة فعل تبخوره بالالوة ومي
العود الجيد ثم اضرب به في النضوح والومعة ذريرة القصب
مبخرة مفتوقة بمسك ثم اجعله في القوارير وحركه ثلثه
ايام حتى يخرج الريح منه واطحن له قرنفلا واظفارا نصفا
من هاذا ونصفا من هاذا بالسوية وكافورا وميعة ثم
فحمه ثلاثة ايام او اربعة وحركه بعد الفحمه حتى يهدا
غليانه ثم اطرح فيه ثفل الميعة في القوارير قليلا قليلا
واتركه شهرا ونصفا ثم يستعمل في مشطات النسا والجواري
واما عمله فاجعل الافواه الحارة والرياحين الفارسيه
في اول ما يطبخ التمر واجعل الافواه البارده بعد ما
ينعقد ويبرد واعمل على هاذا في جميع النضوحات ان
شا الله

صنعة نضوح اخر

طيب للغسلة واعلم ان النضوح والغسلة
طبيعة واحدة

تعمد الي التمر العجوة او الشهريز والزبيب فتستخرج
شيرجه ثم اعمد الي الافواه الحارة فدقها وانخلها واعجنها
بشي منه وبخرها حتى تسكر ثم اضربها في شيرج التمر والزبيب
مكوكا من الافواه واجعل في ماء النضوح مع جرها هاذه الافواه
كافورا ان كان بصريا جيدا كثيرا فاجعل منه امنا وان
كان قصدا فاجعل منه ارطالا وان كان دون ذالك فاجعل منه
اواقي وان احببت ان تجعل دون ذالك فاجعل مثاقيل وان
احببت ان يكون النضوح خاثرا شبه الصباح او ارق من
الصباح شيا يسيرا فاذا اكثرت الافواه مع الزبيب فان
شيت رققته وان شيت خثرته وان اردت النضوح
للخالج فلا تقربنه الميعة ولا الورس ولا الزعفران الا ان
تشتهي الخالجة صفراء فاما الملحة السوداء فلا تقربنها
ما نهيتك عنه من الطيب ولا تقربنها الا جز الافواه بهذا
ماء النضوح وليكن تمر النضوح اربعة اقفزة عليه من الماء
العذب ثمانية اقفزة واجرش اسفل القدر ٢ اسا رطبا قدر

ما يعمر القدر حتى لا يصل الى التمر الالتصاق ولا نار تحرقه
ولا صدأ من القدر واقصد من الاس قلوبه وما كان غضا
رطبا ولا تجعل فيه خشبة من قضبان الاس البتة فان
انت صفيت شيرجة عنه فاغسل القدر غسلا نظيفا
ثم صب فيها الشيرج بعد تصفيته من التجير وترفعه
واعقده وخذ مقداره قبل ان تعقده بقصبة تنصبها
في وسط القدر وقضيب خيزران تحط مقداره في القضيب
او القصبة ثم تطبخه وانما سبيلك ان تقدر ما تريد
ان يبقى منه ان كنت تريد النصف فاقسمه بنصفين وعلم
مقداره في القضيب ثم صب النصف الاخر عليه واطبخه
حتى ينتهي الى العلامة وان كنت تريد ان يبقى الثلثان
فاصبب الثلثين في القدر وعلم في القضيب ثم اصبب
الثلث الباقي واطبخه حتى ينتهي النقص الى العلامة
فهذا الطريق تقديره ان شا الله وليكن الوقود تحته وقودا
رقيقا حتى لا يدخل الدخان في القدر وحتى يصير ما تطبخه
الى النصف او الى الثلثين ايهما احببت ثم الق عليه من الافواه
ما احببت بعد تنخيرها وتخميرها حتى ينطبخ بها وينعقد

ثم صفه وانظر الى تنخير ما يخرج من تلك الافواه فاجعله
في الغسلات هذا بعد ما تاخذ قدر ما تلت به الغسلة
وما قصر عن لتها عقدت ما بقي فاذا فعلت هذا به وقد
كببت الافواه ثلاثة ايام وثلاث ليال وان شيت فزد وما
زدت كان خيرا واطيب وانما ملاك الطيب كله الكبا ولا
توكل به انسانا ملولا ولا كسلان ولا انسانا عجلا يشيط
الكباء فيفسد النضوح او الصياح فاذا فرغت من هذا
وبرد فاجعل في النضوح او الصياح كافورا واكثر منه
واجعل على كل قفيز من ماء هذا الذي صفيت وعقدت
اوقية كافور رباحي ابيض ولا يصلح لهذا النضوح
ولا لهذا الصياح الا هذا الكافور الذي وصفته لك ولا
تضجع في اختيار جودة الكافور فانه ليس كل الكافور يصلح
لهذا العمل الذي وصفت لك فاذا برد وادخلته القوارير
او الجرار فصب عليه حين يبرد وقد فرغت من كل شي من
امره رازقيا رصاصيا او جوهريا من اجود ما يكون من
الرازقي من غير ان تفرط وتقطر في كل انا مع الرازقي وزن
نصف درهم دهن الكاذي الجيد فهو فائقه فان كان

النضوح قليلا لا يحتمل فصب من الرازقي والكاذي على قدره
ثم ارفعه ولا تلبس صب الرازقي فيه ساعة ترفعه ان
شا الله فهذا لكل صياح تعمله وان شيت صببت
الصياح قليلا قليلا قدر ما تريد وان شيت ان تجعل
الطيب كله مرة فافعل وان احببت ان تجيد خمرته فجمر
وكل ما احتجت اليه فيه فافعله ان شا الله

صنعة نضوح طيب خمر

تمشط به رؤوس النساء ويرش به خلف
ابواب المجالس وصدورها فتوجد روائحه
ولا يرى في البيت شي ثم تبخر البيت بعد
الرش فتاتي رائحته عجيبة

تاخذ اربعة اصوع تمرا فتصب عليها ثمانية
اصوع ماء وتطبخه حتى يصير على النصف ثم اتركه حتى
يبرد وصفه في مخلاة من سفاف كرابيس او من ريح ولا
تمرس التمر بل استقطر شيرجه عفوا فان عصرته فاعصره
عصرا من غير مرس ثم الق عليه نصف رطل من قصب

الذريرة المنخرة المفتوقة بالمسك ثم خذ له من قشور
عيدان السليخة الحمراء ومن قرفة القرنفل وقلنجة
حمراء بسباسة ملتوقة وثمرة الورد الاحمر وشي
من زرنب ولتكن السليخة والقرفة اكثره فتدقه دقا
جيدا وتنخله بمنخل شعر ثم تاخذ من الافواه قفيزا حتى
يكون على كل قفيز منه مكوك لان التمر اربعة اصوع وهذا
مكوك ومر بالجرة التي تصفي فيها النضوح فلتكن جديدة
وتوخذ لها خرقة خفيفة فتملاها اشنانا رطبا مدقوقا
وتجعلها سدادة لفم الجرة فتشدها شدا وثيقا لئلا
يخلص الى النضوح ريح ثم اطرح هذا القفيز الذي قد نخلت
بالمنخل على الشيرج ثم مر بحريده طيبة فوتية فتحرك بها
تحريكا جيدا شديدا حتى يختلط كل ما عملت ثم مر بصاعين
من اس رطب او يابس كرم حسان الاس اليابس فان كان رطبا
فانزع عصه وامسحه من الندواة ثم دقه دقا بين الدقين
وان كان الاس يابسا فانسفه حتى لا يكون فيه شي من العيدان
والاس ثم مر بدقه ايضا بين الدقين ولا تزد على صاعين
ونما قفيزان بقفيزكم ان شيت رطبا وان شيت يابسا فاذا

فرغت فاطرح الآس في الشيرج مع هذا الطيب وحركه
حتى يختلط بعضه ببعض حسنا ثم اتركه ثلاثة ايام ثم افتحه
وسطه سوطا شديدا ثم شد راسه بالآنية شدا وثيقا
لئلا يصل اليه الهواء من مكان ولا يمس شيئا من آنيتك التي
يعمل فيها شيء من الماء ولا شيء من الندا فانه يضرها ان
اصابها فاذا مضت ثلاثة ايام فمر بمرزنجوش طيب رطب
فليمسح من الندا ولا تتوان بسحقك اياه ثم اطرحه على النضوح
واطرح عليه ثلاث اواق او اربعا كافورا ثم مر برطل
ملاب فيطرح في صحفة معصورا من دهنه جيدا وليكن
ثفلا لا دهن فيه الا ما لا بد منه ونصف رطل من دهن
الجعفرية على ذلك الوصف واجعل ايضا ثفل خلوق
وزعفرانا قدر ما تحب فان كثرت فهو اجود واطيب ورطلا
من قمحة قصب الذريرة مبخرة معتوقة بالمسك واجعل عليه
من النضوح الذي عملت فدفه ثم صبه في الجرة التي فيها
نضوحك هذا وزد فيه قفيزا من تمر او اقل او اكثر قدر
ما تعلم انك قد استمكنت من عملك ثم سطه حتى يختلط كله
ثم شد راسه شدا شديدا ومر الجارية فلتعاهدها

اياما بالتحريك والسوط فاذا اختلط واختمر وفاحت
روائحه وسكن من غليانه فانه يغلي فاذا سكن من غليانه فخذ
منه قدر ما شيت فاحمل عليه ثلاثين رطلا من ماء رائق
صاف ورش به بيوتك وحيث ما شيت والمغتسل والدرج
وحيث ما توجد رائحته ولا يرى منه شيء ثم بخر البيت
والمغتسل على اثر ذلك بما احببت من البخور فانه ياتي خمرا
لا بعده

صنعة نضوح التمر

جيدا مما الفته فجاء جيدا

تاخذ من التمر البرني ما احببت وان كان
عشرين رطلا جاز فنقه من نواه واقماعه وانقعه بالماء
يوما وليلة ثم اطبخه في قدر نحاس مونكة فاذا نضج فصف
عنه ماءه صافيا من غير ان يمرس او يمس ثم خذ له من
الآس الغض الطري قدر رطلين محروطا منقى من عيدانه
فدقه دقا جريشا واعجنه بشيء من شيرج التمر وبخره
بقسط حلو وقسط مر وبراية عود وصندل واظفار
خمسة ايام في كل يوم ثلاث بذرات بالغداة وثلاثا بالعشي

وتقلبه حتى ياخذ روائح البخور ثم دفه بشيرج التمر
وغله حتى يذهب من الماء النصف ثم صفه براووق واتركه
حتى يغلي فاذا غلى وهدا غليانه فخذ له من السنبل والاولنجه
والقرنفل والفرفة والهال بوا والكبابة والقاقلة من كل
واحد ثلاثة دراهم ومن الزعفران نصف درهم يدق ذلك
جريشا واعجنه من النضوح وابسطه في باطية او قدح
ايضا بالقسط والصندل والظفر يوما ثم بالعود والكافور
يوما واضربه فيه ضربا جيدا وطين راس الظرف وارفعه
فلا يفتح الا بعد ثلاثة اشهر فانه ياتي عجبا ان شا الله

صنعة نضوح من كتاب

القسم بن احمد

تاخذ من التمر الصرفان ما احببت فنقه من
نواه واقماعه واطبخه في طنجير فاذا نضج فصفه في بواط
ثم خذ ورق آس اخضر منقى فدقه وانخله بغربال واعجنه
بشيرج التمر وبخره بقسط وبراية واشنة واظفار
وصندل عشرة ايام في كل يوم ثلاث بذرات ويعجن حتى يختمر

ثم دفه في الشيرج واتركه حتى يغلي فاذا سكن غليانه وارتفع
فوق الماء صافيا وجلس الثفل فخذ له زرنبا ثلاث اواق او في
ومثله ذريرة القصب الممسكة واوقية قرنفل واوقيتين
ورسا ومثلها صندلا يدق الجميع وينخل ويعجن به كما يعجن
الملاب ويضرب فيه ضربا جيدا ويلقى فيه منسوسن وسنبل
عصا فيه صحاحا ويقطر عليه زنبق ويودع الظرف ويحكم
شد راسه ان شا الله

صنعة نضوح من كتاب

ابي الحسن البصري

تاخذ من التمر الجيد المنزوع الاقماع والنوى
عشرين رطلا فاجعله في قدر وصب عليه من الماء العذب
الصافي اربعين رطلا وليكن معينا خفيفا والق فيه حزمة
ريحان اخضر يعني الآس الاخضر محروط الورق ومن الميعة
اليابسة اوقيتين وتغليه حتى يذهب الثلث ويبقى الثلثان
ثم تصفيه من غير ان تمرس ويعزل شيرجه وتاخذ له
رطلا من الافاويه افاويه النضوح مدقوقة منخولة مطحونة

وتزيد فيها قرنفلا وسنبلا وصندلا وعودا وقاقلة
وجوزة بوا وهي نوة من كل واحد ثلث أوقية مدقوقا منخولا
كله ثم يعاد الصفو وهو الشبيرج على النار فإذا انعقد
بالنار اللينة حططته عن النار وألقيت فيه الأفاويه المذكورة
بعد تبخيرها بالعود والكافور من بعد أن يعتق وتمكن مسه
وتضربها فيه ضربا جيدا ثم تبخر له الإناء بالمثلثة الطيبة
فإذا برد فاجعله في الإناء عند تبخيرك الإناء وقد ينبغي
أن تبخر له الأفواه من قبل تبخيرها بالعود والكافور
بالقسط والظفر والصندل حتى تشبع بخورا ثم بعد ذلك
بالعود فإذا بخرت له الإناء وأوعيته فيه بعد برده فخذ
له زعفرانا وورسا من كل واحد ثلاثة دراهم والبسباسة
وجوزة من كل واحد ربع أوقية ووزن ربع درهم كافورا
ونصف أوقية عسل اللبنى جمرا صافيه مذابة بزنبق
رصاصي عتيق وتضربه فيه وتحكم سد رأسه وترفعه
فإنه يأتي نهاية

صنعة نضوح الأفاويه

الملوكي من كتاب يوحنا
تأخذ من الآس الطري عشرة أرطال ومن التمر
الصرفان الجيد البارنوسمي عشرة أرطال ومن ماء الشوشن
ثلاثة أرطال ومن ماء النسرين رطلا ونصفا ومن ماء السيسنبر
رطلا ونصفا ومن ماء الكافور نصف رطل تجمع هذه
المياه في إجانة خضراء وتضربها ضربا جيدا حتى تختلط
وتعمد إلى التمر فتنزع منه أقماعه ونواه وتجمع ذلك مع
الماء وتصبه في طنجير واسع وتطبخه حتى يتهرأ التمر ثم
تصفي شبرجه عنه عفوا في إجانة وتتركه حتى يبرد ثم
تأخذ من القرنفل ثلاث أواقي ومن الجوزة ثلاث أواقي ومن
البسباسة أوقية ونصفا ومن القرفة ثلاث أواقي
ومن السك الرفيع ومن الميعة اليابسة أوقية فتدق كل
واحد على حدته وتلقيه في المياه المطبوخة المصفاة وتضربها
فيه ضربا جيدا حتى تختلط ثم تعيد ذلك إلى الطنجير فتغليه
غلية جيدة ثم تدعه حتى يبرد وتصيره في إناء زجاج
وتسده سدا جيدا لئلا يدخله الريح فيحمضه فإن هذا من
النضوح الفائق قد يدخل في صنوف من العطر الطيب وينفع

نفعا بالغا في كثير من علاج الطب قال
محمد بن أحمد تركيب هذا النضوح تركيب فاسد وذلك أنه
جعل الريحان بوزن التمر وهذا مما لا يجب أن يعمل وإنما يكون
الريحان أبدا ربع التمر فيكون الريحان في النضوح جزءا من خمسة
أجزاء أربعة تمر وجزء آس فأما مثله سواء فلا يجوز ذلك
وإن جعلت التمر ثلاثة أجزاء والآس جزء لم يقدر أحد يرفعه
وشيء آخر وذلك أنه رسم أن يجعل فيه ماء كافور
نصف رطل وعندي أنه لو جعل فيه من ماء الكافور الخام نصف
أوقية لغلب ذلك عليه حتى لا يوجد للأفواه فيه رائحة
ولا معنى وقد أسرف كذلك في الجوزة والقرنفل إلا أن
إسرافه في هذين دون إسرافه في ماء الكافور والآس وإنما
وإنما تحتمل العشرة الأرطال التمر رطلين من الآس الطري
الأخضر ونصف أوقية ماء كافور أو أقل منها إن كان
خاما جيدا ومن الجوزة أوقية ونصفا ومن القرنفل أوقيتين
فأما القرفة والبسباسة فلا بأس أن يجعل منها ما رسم

صنعة النضوح الكوفي عنه أيضا

قال تأخذ من الآس الغض الأخضر ثلاثين رطلا
ومن التمر الأسود عشرة أرطال ومن النسرين خمسة أرطال
تجمع ذلك مع التمر بعد نزعك أقماعه ونواه وينقع بالماء
يوما وليلة ويطبخ طبخا جيدا حتى يصير متهريا نضيجا وتأخذ
عفوه وتأخذ له من القرنفل أوقية ومن الجوزبوا أوقية
ومن الميعة اليابسة أوقية ومن القرفة أوقية يدق
ذلك دقا جيدا وتنخله وتضربه به حتى يختلط وتصيره
في برنية أو جرة خضراء شهرا ثم تستعمله فهذا نضوح
الأفاويه وقد يستعمل لشعور النساء وهو موافق لهن
ويستعمل في سائر المخمرات قال محمد بن أحمد
أنكرنا في النسخة المتقدمة عليه أنه جعل الآس مساويا للتمر
فجاء في هذه النسخة بأنكر مما أتى به في الأولى وذلك أنه جعل
وزن التمر ربع وزن الآس ولم يذكر له بعد أن يصفى عن التمر
أن يعاد فيعقد إلى أن يتنصف أو يذهب منه الثلث ومتى
لم يفعل ذلك تحلل وفسد أو صار نبيذ التمر إن لم يتخلل

ماء

نضوح من كتب البرامكة

طيب من نفع من كتاب ابن العباس

يوخذ تمر شهريز وزبيب اسود نصفين فيطبخ في قدر بما يغمره من الما حتى يذهب ثلث الما بنار لينة ثم يروق ويوخذ شيرجه فيعاد الى القدر بعد غسلها ويجعل معه منبعة يابسة وقشور عيدان الشليخة وقرفة القرنفل وقشور الاترج الغض وقشور التفاح وورق الاس الرطب فيغلى برفق حتى يكاد ينعقد وينزل عن النار ويترك حتى يبرد فاذا برد فانظر فان كان له قوام ولزج فصفه من بعد ان يسحق له من اجزاء الافواه كفايته ويعجنها بشي من شيرجه المبرد وتكبيه بالقسط المطيب ثم بالعود حتى يتشكى ثم ذوبه في الشيرج واجعل فيه ورسا وزعفرانا وجوزبوا وبسباسة وعصافير سنبل صحاحا وقرنفلا صحيحا وتستودع الاواني

صنعة نضوح خمر طيب يعبق

يوخذ زرنب وبليجه وقاقلة وكبابة وقرفة وقرنفل وسنبل ولبنى يابسة وورد احمر منزوع الاقماع

سحقا جيدا وتجعل في قرابة الفضة وتسحق بها سحقا جيدا ثم تصب عليه من ما الورد رطلا بالبغدادي او رطلين ان احببت الكثرة فاضربه فيه ضربا جيدا شديدا حتى يصير ابيض وتطين له قرعة بطين الحكمة ثلاثة ايام وتتفقدها ليلا يبقى في طينها شق فان وجدت فيه شقا طينته وانصبها على الاتون واصبب فيها الما مع الكافور وركب الانبيق واوقد تحته حتى يصعد نارا لينة بالفحم ولا تكثر النار فانه يصعد منه ما كافور يفوق كل طيب وتلقي بما ورد بغير كافور فياتي منه ما كافور دون الاول

تصعيد ما الزعفران

من كتاب البصري

يوخذ من الزعفران اوقية فيسحق سحقا ناعما ويجعل في قرعة ويصب عليه رطل وثلاث اواقي ما ورد فارسي ومن احب صب ما ويحرك باليد ويستقطر بنار فحم ولا يكثره بل يوخذ عفوه ويستخرج ما بقي فيصنع منه خلوق ان شا الله

تصعيد ما الزعفران

عن ابي العلا صاعد عطار ابراهيم بن المهدي

توخذ اوقية زعفران مطحون واربع اواقي عسلا مصريا رقيقا ومثل الجميع ما ورد فارسي يضرب الجميع ويصير في قرعة ويركب عليها انبيق ويصعد بالرطوبة ان شا الله

تصعيد ما الخلوق من كتاب ابي الحسن البصري

تاخذ من القرنفل والسنبل والهرنوة والصندل والزعفران من كل واحد جزءا ومن الورد الاحمر المنزوع الاقماع جزءين يدق الجميع وينخل ويعجن بزنبق جيد ويجفف بقسط مر وجلو وظفر ولاذن ثلاثة ايام ولياليها ويقلب بين كل ثلاث تبديات ثم تبخره بعود وكافور حتى يتشبع ثلاثة ايام ثم احتقه بجوزبوا وبسباسة وسك مسك وعود من نفع لكل رطلين من الخلوق نصف اوقية من جميع

هاذا الفتاق ووزن درهمين كافورا رباحيا ومثقال من دهن بلسان جيد ويحل بما ورد فارسي او غير فارسي ويجعل في القراع وهو في قوام الحسا الذي يحتمل كل قرعة من الخلوق وزن ثلثين درهما سوى الما ولا تكرهه بالنار بل اخرجه وفيه نداوه يجعل في الملاخ والانوار والغسلات من بعد ان يلقى فانه يخرج له ما ثان طيب لاحق بالاول ان شا الله

قال محمد بن احمد ينبغي ان يكون الزعفران جزئين وقد جعله جزءا وجعل الورد جزئين وكان الزعفران بالجزئين اولى

صنعة تصعيد ما خلوق اخر

من كتاب ابي الحسن

يوخذ من الزعفران عشرة دراهم ومن القاقلة والصندل وحبة العروس والقرنفل والمحلب من كل واحد وزن درهمين وسنبل وقرفة قرنفل من كل واحد وزن درهم ومصطكى وزن درهم وجوزبوا وزن درهم ومثل الزعفران والافاويه كلها ورد فارسي جنبذ احمر يدق الجميع وينخل ويعجن بعسل نحل صاف منزوع الرغوة مضروب بالنضوح

المعتّق الخمر الطيّب ويبخّر بقسط وظفر حتى يشبع ثم يبخّر
بعده بعود مُطرّى وكافور ثلاثة أيام ثم يبخّر بعنبر أو
كافور ثلاثة أيام ثم يؤخذ وزن أربعة وعشرين درهما
ريحانا اخضر غضّا يجني أسارطبا فيدقّ دقا جيّدا ويعجن
بصفو نضوج ويبخّر الريحان بقسط وظفر ويخمّر ليلة ثم
تعمد إلى الريحان المبخّر فتخلطه بالخلوق وتضربه به ضربا جيّدا
وتقطر عليه قطرات من دهن بلسان خالص أو دهن كاذي
خالص وتسحق من الكافور الرباحي مثقالا فتعجنه به وتضربه
فيه ضربا جيّدا وتقطر عليه وتقسمه في قرع بعد أن
تجعل بموين ماء ورد جوري ومثلها ماء تمام مصعّد فإنه يأتي
منه في التصعيد ماء في غاية الطيب والذكاء عجبا من العجائب
وقـــــال ابن الزبير من أطيب ما يستخرج به ماء
الخلوق الشراب العتيق أو شراب العسل

صنعة تصعيد ماء خلوق آخر

من كتـــــاب أبي الحسن أيضا

تأخـــــذ من الزعفران المطحون أوقية ومن العود

الطري المرتفع نصف أوقية وصندلا مقاصيريا مثل ذلك
ومن الورد المطحون والبسباسة وحبّة العروس من كل
واحد ثلثي درهم يدقّ الجميع وينخل ويخلط ويعجن برُبّ
رصاصي ويبخّر بربع أوقية عودا ووزن درهم كافورا
رباحيا يوما وليلة ثم يفتق من الغد بوزن درهمين كافورا
ووزن نصف درهم دهن بلسان خالص ويضرب بمثلثين ماء
ورد فارسي ويجعل في القرع ويصعّد ولا يكره ثفله بالنار
بل يخرج بعد أن يلتّ بماء ورد وماء ثان فيأتي منه ماء خلوق
ثان لاحق بالأول ويجعل ثفله للخالخ والغسلات

صنعة تصعيد ماء خلوق

آخر من كتـــــاب أبي الحسن

تأخـــــذ من الزعفران والورد الأحمر من كل واحد
أوقية ومن المحلب نصف أوقية ومن القرنفل ربع أوقية
ومن الجوزة والكبابة والفاقلة والبلنجة والهرنوة من
كل واحد وزن درهم ومن سك المسك وزن درهم ومن
المصطكى وزن نصف درهم يدقّ الجميع وينخل ويعجن بنضوح

أو نبيذ عسل حلو ويذرّ عليه حبّتان من ملح العجين ويبخّر
بالقسط والظفر سبع مرات ويفتق بوزن نصف درهم دهن
بلسان وثمن درهم ماء كافور ويجعل بمثلي ماء ورد فارسي
ويصعّد في القرع ولا يكره ويلتّ ثفله بماء ورد جلّي فإنه
يأتي منه ثان طيب لاحق بالأول والثفل يجعل في الخالخ والغسلات

صنعة تصعيد ماء خلوق

أخـــــذته من أبي جعفر بن غوث رحمه الله

تأخـــــذ من البلنجة الحمراء النفاجية المنسوفة
أوقية وكبابة أوقية وهرنوة أوقية وقرنفلا أوقية
وجوزبوا وزن ثلاثة دراهم وبسباسة وزن درهمين
وزعفرانا شعرا وزن نصف أوقية وصندلا مقاصيريا
مخروطا وزن نصف أوقية وهال بوا وزن مثقال ونصف
مثقال كافورا رباحيا يدق الجميع وينخل بمنخل شعر واسع
ويلتّ بوزن درهم عكر بلسان ونصف درهم دهن أترج
سوسي ويعجن الجميع بماء ورد فارسي ويبخّر بالعود والكافور
خمس بندقات أو سبعا ويلقى في القرعة ويصبّ عليه مثلي

ماء ورد فارسي وملء منبه ماء ويصعّد بنار لينة ولا يكره
بل يؤخذ عفوه فإنه يصعد منه ماء طيب فإن أحببت
أن تلتّه ثانية بماء ورد جلّي يأتي دون الأول

صنعة تصعيد ماء القرنفل

مما أخذناه أيضا عنـــــه

يؤخـــــذ وزن ثلاثين درهما قرنفلا وأوقية
هرنوة ونصف أوقية كبابة وخمسة دراهم جوزبوا
وبسباسة ونصف درهم كافورا رباحيا يدق وينخل ويعجن
بماء ورد ويبخّر سبع بندقات عودا وكافورا ويطرح في القرعة
بعد أن يضرب بماء ورد فارسي ومن ماء السماء ويصعّد
وليكن في كل قرعة منه وزن أوقية مضروبة بكوز ماء ممزوج
بماء ورد ولا تكرهه بل خذ عفوه وانبه إن أحببت تجد
ثانية للخالخ

صنعة تصعيد ماء القرنفل

من كتـــــاب أبي الحسن البصري

تأخذ من القرنفل الحريف الذكي الزهر أوقية ولا يكون مما غرق فأصابه [illegible] بحر أو مما استخرج ماؤه فيدق وينخل ويضاف إليه وزن درهمين كافورا مسحوقا ويحل بمن ونصف ماء ورد فارسي جيد ويذر فوقه الكافور مسحوقا ويضرب به بعد ما يخمر بقية يومه وليلته فإذا كان من الغد صعد على مثال العمل الأول ولا تكرهه فإنه يخرج منه ماء قرنفل عجيب فإن أحببت أن تثنيه فإنه يأتي منه ماء قرنفل دون الأول يدخل في الغسلات واللخالخ

تصعيد ماء قرنفل آخر

من كتاب أبي الحسن البصري

تأخذ من القرنفل المنقى أربع أواقي فيدق ويجعل عليه من الماء رطلان ومن ماء الورد رطلان ويغلى له الماء وماء الورد وينقع فيه يوما وليلة ويعصر ثم يصب في القرعة وتركب عليها الإنبيق ويصعد ولا يكره يأتي منه ماء قرنفل عجيب ويلقى للغسلات والأبواه واللخالخ إن شاء الله عز وجل

صنعة تصعيد ماء قرنفل

من كتاب محمد بن العباس

تأخذ من القرنفل ما أحببت فتنقيه من عيدانه ونواه وبله من الليل في ماء ورد فإذا أصبحت فاجعله في القرعة وزد عليه ماء وماء ورد إن أحببت وصعده ولا تكرهه وأخرجه يدق ويجعل مع اللخالخ

صنعة تصعيد ماء القرنفل

لون آخر عنه أيضا

تأخذ من القرنفل ما أحببت فدقه واجعل على كل ثلاث أواقي منه من الماء الصافي كيلا ثلاثة أرطال سواء تخطيه ثلاثة أيام ثم اجعله في اليوم الرابع في القرعة وصعده كما تصعد المياه غير أنك تدلكه في اليوم الرابع دلكا شديدا بيدك ثم صفه وصعده قال محمد بن أحمد هذا غير طريق الصواب إنما الصواب أن تأخذ من القرنفل الزهر لكل قرعة أوقيتين فتنقع الأوقيتين

برطل ونصف من الماء وإن أحببت بماء ورد يومين وليلتين ثم تلقي القرنفل بالماء في القرعة وتركب عليها الإنبيق وتستقطر ماءه بالرفق إلى أن ينشف الماء ثم تنزع الإنبيق وتخرج القرنفل من القرعة فتغسله بالماء البارد وتجففه وتحتفظ بما صعدت من مائه في مثاني ماورديه. فهذا صنعة ماء القرنفل الساذج فإن أحببت أن تطيبه وتزيده ذكاء وخنثا فاجعل نقعك إياه بماء ورد فارسي وماء وانقع معه من الورد الفارسي أوقية ثم اسحق له من المسك قيراطا واحدا فاضربه به وصاعده فإنه يأتي خنثا طيبا لا بعده قال محمد بن أحمد وعلى هذه الطريقة أيضا يستخرج ماء الزعفران وماء جميع الأبواه كلها والريحان والنمام والمرزنجوش والآس الغض وحبه وقشور الأترج وزهره والياسمين والنرجس واللفاح وغير ذلك يضاف إلى كل واحد منها في القرعة من الورد اليابس أوقية منقوعة بماء ورد فارسي وشيء من كافور رباحي ومسك مسحوقين فإنه يأتي عجيبا إن شاء الله

تصعيد ماء السنبل

من كتاب أبي الحسن البصري

تعمد إلى السنبل [illegible] الأحمر فتنقيه من أصوله وتدقه وتعجنه [illegible] الورد وماء النمام وتغمه ليلة وتحركه من الغد وتضربه بماء ورد الوقيتين من ماء ورد وتصعد بنار لينة ولا يكره ويلقى بماء اللخالخ والغسلات

صنعة ماء فرقة القرنفل

من كتاب ابن العباس

تأخذ من فرقة القرنفل الرفيعة الحادة الحريفة أرق ما تقدر عليه لكل قرعة أربع أواقي فتندها بالماء يومين وتقطعها قطعا صغارا مقرضة بعد أن تنديها ثم انقعها بماء ورد ومثليه ماء قراحا وصعدها بنار لينة واعزل ما صعد منها أولا ثم اتبعها بماء قراح للخالخ والغسلات

وهذا تصعيد لون آخر

من الفرقة عنه أيضا

ثم تاخذ من الفربية ال[illegible]ة رطلا فدقها واغلها
وصب عليها ماء جارا ثلاثة ارطال وبيتها فيه ليلة مغمومة
واتركها مغمومة ثلاثة ايام ثم صعدها بعد ان تمرسها
مرسا شديدا وتدلكها بيدك وصعدها كما تصعد ساير
الافاويه فاذا صعدت ماءها فلا تكرهها وخذ الثفل
فانه يطحن ويجعل في اشنان الخاصة لغسل اليد ان شا الله

صنعة تصعيد ماء النمام

مما عملته بجاء غاية

اخذ النمام الغض الطري فيخرط ورقه وقلوبه
ويجعله في جامات وترش عليه ماء ورد فارسي وتذر على
كل رطل منه اوقيتين من ذريرة المسك المبخرة المعنوفة
وتمزج فيه وتغطي بقشور تفاح وقشور اترج وتغم به
يوما وليلة ثم تجمع النمام بما عليه من الذريرة والقشور
فيلقى في قرعة وتصب عليه منا ماء ورد قد ضربت فيه
ربع مثقال كافورا ومثله قرنفلا مسحوقا وتصعد بنار
لينة ويزاد عليه مثل ما فيه من ماء الورد ماء فراخ

فاذا صعد عفوه فاقطع النار عنه ولا تكرهه واخرجه
فجففه والنه في غسلا[illegible]ا وفي الانوار

تصعيد ماء المرزنجوش

مما استنبطته

تصعده على ما صعدت ماء النمام سواء لا زيادة ولا نقص
فيه وتجعل فيه بدلا الكافور مسكا

تصعيد قشور الاترج

الطري مما الفته وابتدعته

تقشر الاترج الغض الطري وتعركه بماء الورد
وتذر عليه على الرطل منه اوقية ذريرة ممسكة مبخرة
طيبة وتخمر ليلة في اوراق النمام مغموما بها ثم يلقى في
القرعة ويصب عليه مثله من ماء ورد جوري قد فتق
بسدس مثقال مسكا وقيراطين كافورا مسحوقا ومثله
ماء زعفران او ماء خلوق ويصعد ويؤخذ عفوه ويستخرج
الثفل فيجفف للغسلات والانوار وكذلك تصعد قشور

النارنج سواء

صنعة تصعيد زهر

النيلوفر مما ابتدعته

يؤخذ ورد النيلوفر فتقطع قضبانه ويترك
زهره ويبسط في جامات ويرش عليه ماء ورد جوري
وعلى الرطل منه ذريرة الصندل معتوفة بكافور واشنة
معتوفة بكافور مبخرة ويخمر بذلك ليلة ثم يلقى في القراع
في كل قرعة رطل زهر نيلوفر ونصب عليه من ماء الورد
منا ومن ماء الصندل المصعد نصف من ويفتق الجميع
بسدس مثقال كافورا رباحيا ويصعد ويؤخذ عفو
مائه ولا يكره فانه اطيب من كل زهر يصعد وانفعه
للمحرورين والمحمومين ويعمل في اللخالخ والانوار وعلى
هذا المثال سواء يصعد زهر النرجس والياسمين فاما
النرجس فيفتق بمسك ويخمر بذريرة ممسكة واما
الياسمين فيخمر بذريرة الصندل معتوفة بالكافور
ويفتق ماء ورده بكافور رباحي

صنعة تصعيد ماء اللفاح

[illegible]تدعته ايضا

يؤخذ منه [illegible] اصفر بالغا فيخمر ليلة بورق
الورد الطري وتذر عليه ذريرة ممسكة بعد ان يرش
عليه ماء ورد ويغطى بورق الورد تحته وفوقه فاذا كان
بالغداة جعلته مع ما معه من الورد في قرعة وصببت
له منا من ماء الورد بوزن قيراطين مسكا وقيراطين كافورا
وصببته فوقه ثم صعده بالرفق ولا تحمل عليه بالنار
حتى تستخرج ماءه فما بقي فيه من ثفل فاخرجه وجففه
واطحنه في الاشنان

صنعة تصعيد ماء الآس

يدخل في اللخالخ والغسلات وفي خضاب اللحى والشعر وهو خمر طيب

يؤخذ من قلوب الآس الرطب فيخرط من قضبانه
ويدق ويرش عليه شيء من ماء الورد ويدق حتى يصير
كمثل ما تعمل منه الانوار ثم تصب على كل رطل منه رطلا
من الماء الحار وتبيت فيه ليلة ثم تجعل في القراع ويصعد

بالرفق ولا يكرّه وتجعل ماؤه في أمنان وليسد ويشمّس
أسبوعين ويرفع فانه يدخل لكل شي من الطيب والصباغ
والغسلات والاتوار ان شا الله

صنعة ماء فاغية الحناء

مما ابتدعته

يوخذ فاغية الحناء الغضة فتجعل في جامات
بعد ان تخرط ويرمى بعيدانها ويرش عليها ماء ورد
جوري ويذرّ فوقها ذريرة ممسّكة بيضا وتخمر بورق
الياسمين الابيض الطري تجعل منه فوقها وتحتها فاذا
كان بالغداة القيتها بما تحتها وما فوقها من زهر الياسمين
والذريرة في القرعة وصببت على الرطل منها منيه ماء
ورد جوري مفتوق بمسك وزنه قيراطان مسحوقا ومن
الكافور مثل ذالك وصعدت ماها بالرفق ولا تكرهه
فانه ياتي طيبا خبيثا لا بعده وقد يلقى بماء ثان فيستعمل
في اللخالخ والغسلات

تصعيد ماء الصندل

المقاصيري مما عملته

يوخذ من الصندل المقاصيري الاصفر ربع
رطل محكوكا بالمسن ... ليكن من قلب الصندل فيدق ويطحن
بالرحى وينقع في قرز منية ماء ورد جوري في برنية زجاج
ويترك فيها يومين وليلتين ثم تفتح البرنية ويستخرج
الصندل وماء الورد فيقلب جميعه في قرعة ويلقى عليه
ايضا وفية ذريرة ممسكة مفتوقة قد فتقت بربع
مثقال مسكا ومثله كافورا ويزاد عليه من ماء ورد فارسي
ان اجبت فهو افضل وان اجبت حلبيا ويصعد بالرفق
ويوخذ ما صعد منه فيجعل في منانى ويحكم سدّه فانه ياتي
غاية في الطيب فان صببت عليه بدل ماء الورد الجلي نصف
منية ماء الزعفران ونصف منية ماء القرنفل المصعدين
جاء عجبا في الطيب

صنعة تصعيد ماء العود

يصنع بالعود كما يصنع بالصندل سواء غير الخرط فانه
لا يحتاج اليه بل يدق ويطحن ويسلك في تصعيده طريق

الصندل ويجعل فيما قد مسك فقط
فـــال ... بن احمد هاهنا الانواع التي ذكرنا
تصعيدها واخذ مياهها مع ما ذكر من تصعيد الازهار
والرياحين مع اشيا لم نذكرها مثل السوسن الازاذ والنسرين
والخيري والمرو والشاهسبرم وما البلحتية مما لا ينبغي
ان يهمل ذكرها ولا يترك وصفها ولا يستغنى عن اقتنايها
وادخارها من يترسّم بصنعة العطر اذ كانت تدخل في
عمل اللخالخ المجالسية واعمال غسلات النسا الفاخرة
وتخمير المكلسات من الذرايز والبنك وغيرها وفي عجن
البرمكيات وتطرية العود وفي اصباغ المطيب والممسّك
وما جرى مجرى ذالك وقد يستعمل التطيب بها كثير
من الناس بان يخلطها بماء الورد ويمسح بها وجهه وما
أحب من بدنه وثيابه ممزوجا بالمسك والكافور والذرايز
الخبيثة فمن اراد استخراج شي منها فليسلك
بها الطريق التي رسمناها له ان شا الله

باب صنعة

اللخالخ المجالسية واعمال الصباح

صنعة لخلخة طيبة

تخمر المجالس وتقوي الدماغ من كتاب ابن العباس

يوخذ مسك منخول بحريرة وزن دانقين وصندل
اصفر وسنبل وسك مسك من كل واحد وزن نصف درهم
وعود هندي وزن درهم ومثله قرنفل ومن الكافور
وزن ربع درهم وجوزبوا ثلثي درهم كل ذالك مدقوق
منخول بحريرة يذاب له من العنبر وزن دانق ونصف ببان
الغالية مع شي قليل من شمع ابيض صاف فتلت به الاخلاط
ثم يعجن بلنسوسن مربّع وشي من ماء التفاح المطيب وتجمع
كهيئة التفاحة ويودع في قارورة واسعة الراس ويغطى
راسها فيشمها الذي في بصره ضعف ... راسه علة من
رطوبات فينتفع بذالك

صفة لخلخة سوداء طيبة عنه

يوخذ عود هندي ثلاث اواقي ومثله سك
ومن القرنفل والصندل والسنبل والقاقلة وجوزبوا من كل

واحد أوقية كل ذلك منخول بحريرة ثم يعجن بماء التفاح
المطيب ويبخر يوما بعود صرف ويوما بعود مطرى
ومثلثة ويترك ليلة ثم يلقى عليه ثلث أوقية مسكا ونصف
أوقية كافورا منخولة بحريرة فإن لم تجد ماء تفاح عتيق
مطيب قوي الريح فاعجنه بماء سوسن جيد ومن أرادها
صفراء زاد فيها أوقية زعفران مع الأخلاط ثم يجففها
ثم تفتق بعد ذلك بالمسك والكافور

صنعة لخلخة سوداء

فاخرة تصلح للتمسح بها

يؤخذ من العود الهندي أوقية وقاقلة
[illegible] أصفر وصندل أصفر وقلنجة وأشنين
يابس وسنبل من كل واحد وزن درهمين وبزر الورد
نصف درهم يسحق الجميع ويطحن في مكان وينخل بمنخل
حرير صفيق ويعجن بماء ورد جوري في باطية زجاج
ويبخر بعود هندي صرف يومين كل يوم ثلاث نبذات
أو أربعا ثم يعاد إلى السحق على الصلاية أبدا حتى يجف

تصب دهن خيري مرتفعا على نضوح معتق جيد ثلاثة أيام
يضرب به ضربا جيدا ثم يؤخذ سنبل وقرنفل وعود من كل
واحد مثقال وكافور وزن دانق يدق ويسحق ويعجن بماورد
ويبخر بمثلثة ثلاثة أيام ويكب على الريحان المطيب فإذا جف
سحق ونخل ثم يعجن بيسير من ميعة حمراء رطبة ثم يصفى
الدهن الذي على النضوح فيصب عليه ويترك أربعة أيام
ويحرك في كل يوم منها ثلاث مرات بالغداة ونصف النهار
وبالعشي فإذا كان اليوم الخامس ترك حتى يجلس ثفله ويصفو
ويصفى ويستعمل

صنعة دهن ملكي

من كتاب ابن العباس

يؤخذ مثقال مسك مثلث ومثقال ونصف عودا
هنديا ونصف مثقال عنبرا يذاب العنبر بقطرات ماورد
وشيء من نشا شنج العصفر ويصب عليه رطل دهن خيري وزنبق
ربيع وبان أجزاء بالسواء ويغلى بنار لينة غلية أو غليتين حتى
ينشف الماء الأشياء يسيرا ثم يصفى الدهن ويلقى فيه مثقال
مسك ويضرب به ويستعمل إن شاء الله

صنعة دهن آخر مبخر

مطيب من كتابه

تأخذ من المحلب المقشر أوقيتين فيدق دقا جيدا
وينخل بمنخل شعر وسط لئلا يخرج دهنه ثم يؤخذ قرنفل
وقاقلة وكبابة وزرنب وقلنجة من كل واحد مثقالين وصندل
أصفر مثقالا فيدق وينخل بحريرة آحادا ثم يخلط بالمحلب ثم يلقى
على صلاية حتى يختلط اختلاطا جيدا ثم يجعل في باطية ويعجن
بزنبق ويكبى بقسط حلو وأظفار قرشية تسع نبذات
ويحرك بعد كل ثلاث نبذات ثم يبخر بعود وصندل مرضوض
تسع نبذات ويحرك ويكون العود ضعف الصندل ويبسط
على خرقة مطهرة من زنجوش وأطراف آس وقشور التفاح
وقشور الأترج والشيح جل تحت الباطية وفوق الحق فهو بعد
أن يشبع من البخور ويترك يوما وليلة حتى يقبل روائح الريحان
ويبدأ أخله روائح القشور ثم يؤخذ من دهن الخيري
ثلاث أواقي ومن دهن البنفسج الكوفي ودهن الورد الفارسي
والزنبق السابوري والبان المنشوش من كل واحد أوقية
ونصف ثم تجمع الأفاوية في الباطية ويرش عليها وزن نصف

به هذه الأفواه وقرصها ودعها في الظل حتى تجف وليكن
تركك لها أسبوعا ثم تدقها دقا ناعما واعد عجنها بماء البلح
الهلياث أيضا افعل ذلك بها ثلاث مرات وليكن تجفيفك إياها
في الثلاث مرات قد فرشت تحتها وفوقها أوراق الرياحين
الطيبة والزهر الطيب مثل أوراق النمام والمرزنجوش
والأترنجمشك وقشور الأترج والنارنج وزهر النارنج
وقشور التفاح الشامي وفاغية الحنا تجدده لها كل يوم مرة
ثم تدقها وتعيد عجنها بماء البلح ثالثة واعلم أنك كلما
زدتها من العجن بماء البلح والتجمير بما ذكرنا من الأوراق
والقشور والياسمين والفاغية كان أطيب لها وأذكى
لدهنها وإن شئت فاتخذ منها ذريرة يابسة وافتقها
بالمسك والكافور فإنها تأتي غاية في الطيب وإن شئت
فاسحقها وانخلها وامزجها الزنبق الرصاصي المبخر بالعود
والكافور خمسة أيام حتى يشبع بخورا واجعل أول الأجواه
المحلب ثم افتقها من المسك والكافور بما أحببت

صنعة دهن طيب الريح وسط

يوخذ من الزنبق الدون رطل ونصف فيجعل في باطية
ويصب عليه رطل ونصف نضوحا طيبا وقشر اترجة صفرا
ادق ما يكون من التقشير وقشور تفاح شامي وقطع سفرجل
وصندل اصفر مسحوق وورد احمر يابس واطراف الآس
الرطب وقلوب النمام وورق الجماجم مما لم يصبه الماء ولا
النداوة وورق الاترج وورد النارنج يلقى جميع ذلك
في دهن الزنبق في الباطية ويغطى ويحرك في كل يوم مرات
فان جددت له هاذه الرياحين والازهار والقشور في
كل خمسة ايام مرة تفعل به ذلك ثلاث مرات كان اذكى واطيب
ثم يصفى في قادورة وتنعم بخوره بالعود والكافور ويعتق
بوزن حبتين مسكا فانه ياتي عجبا

صنعة دهن اخر طيب وسط

تاخذ منا من دهن خيري دون فتجعله في طنجير برام
وتاخذ له قرنفلا مهشوما ومرزنجوشا مجففا وصندلا
مقاصيريا مسحوقا وقاقلة وجوز بوا وسعدا مقشرا
وقرفة وسنبلا عصافير وهرنوة وزعفرانا صحيحا من

كل واحد وزن ثلاثة دراهم ومن قشر الاترج الطري الاصفر
الرقيق التقشير ان حضر طريا وان كان مجففا فوزن ثلاثة
دراهم ومن قشور التفاح الشامي الطري قبضة تجمع
هاذه الافاويه والقشور مدقوقة دقا جريشا ويصب
عليها نصف رطل ماء ورد فارسي وينقع بها في برنية مسدودة
الراس يومين وليلتين ثم تصب في طنجير ويصب فوقها الدهن
الخيري المتقدم ذكر وزنه فيطبخ بها بنار لينة وقودا دايما
لينا برفق وانت تحركه دايما بقصبة مقشرة او بعود نظيف
حتى يذهب ماء الورد وتتداخل روايح الافواه والزهر
في الدهن ثم ينزل عن النار ويسد راسه باقي يومه وليلته
ثم يصفى من غد في قوارير مبخرة بالعود والكافور ويترك
محكم السد حتى يختمر ثلاثة ايام ثم يستعمل فانه ياتي
مطيبا عجبا ان شا الله

صنعة دهن يتخذ من حب القطن

جيد للشعر ويكثره ويسوده ويذهب
بالحاصة والابرية منه ويصفي اللون

تاخذ من لب حب القطن بعد ما تقشره وتستخرج
لبه منه منقى فتدقه حتى يصير مثل المخ واستخرج دهنه
كمثل ما يستخرج دهن الورد او دهن الجوز ثم خذ من دهنه
منا وصيره في طنجير برام وخذ له من السنبل اوقية ومن
القرنفل نصف اوقية ومن المرزنجوش المجفف اوقية
ومن الافرنجمشك المجفف اوقية ومن المرو الابيض المجفف
اوقية ومن الصندل الاصفر اوقية وقاقلة اوقية وورد
احمر فارسي اوقية وبزر الشاهسفرم نصف اوقية ومن
بزر الافرنجمشك نصف اوقية ومن الزعفران الشعر وزن
ثلاثة دراهم واذخر وسعد كوفي مقشر وورد الاترج
وورد النارنج وجوف حب الاترج مقشرا وبزر النمام وحب
الآس الرطب من كل واحد اوقية ومن البلح المعمر المنزوع
النوى ان كان رطبا اربع اواقي وان كان يابسا فاوقية
ومن الشيراملج الاسود مدقوقا منخولا ثلاث اواقي تجمع
هاذه الاشياء وتلقى في قدر ويصب عليها من الماء ما يغمرها
وزيادة اربع اصابع وتنقع ومن ماء الآس الاخضر رطل
ومن النضوح المعتق الطيب من وتنقع فيه يومين وليلتين

منه للاوقية النشا وزن درهمين زردج ويزاد عليه ما بعد
ما يعجن الاوقية فان ارضتك خضرته والا فزد فيه ان احببت
زرقة حتى تعمل لونه وان احببت زردجا حتى ياتي باللون الذي
تحب وتجففه ثم تسحقه وتحله بالاوقية منه نصف اوقية
محلبا ويلقى فيه الجوزة والبسباسة والقرنفل كمثل ما في النسخة
المتقدمة مسحوقا بالدهن الغنج ويحل فيه من عسل اللبنى وزن
نصف درهم للاوقية ومن دهن الاترج وزن دانق ومن دهن
قاغية الحناء وزن نصف درهم ومن الدهن الغنج ربع اوقية ويحل
بالدهن المستخرج من الفستق المخلوط بشي من دهن الغار المطبوخ
على ما اصف وذلك ما اصف وذلك ان تاخذ من دهن
الفستق المقشر من قشرته اوقية فتضيف اليها من دهن
حب الغار وزن درهمين ومن دهن الكاذي وزن درهم فان لم
يكن دهن كاذي فلا باس ثم تنقع له وزن درهم قرنفلا مرضوضا
ودرهم قرفة قرنفل ودرهم فاقلة ودرهم هرنوة ودرهم
هال بوا في ماء حار يكون وزن الماء نصف رطل يوما وليلة ثم
تجمعه مع دهن الفستق ودهن الغار في قدر نحاس وتطبخه
حتى ينشف الماء ويبقى الدهن ثم يصفى ويجعل بعد ان يجلس

ويروى بالعود والكافور ويحل به المحلب الأخضر ويفتق
بالدهن الغنج مع المسك والكافور على ما تقدم به النعت

صنعة المحلب الوردي

اللون مما ألفته

تسقى النشا بعد تسقيته ماء الأفواه المصعدة مثل ماء
الخلوف وماء القرنفل وماء الصندل وماء النمام وماء فاغية
الحناء هذه المياه هي التي ينبغي أن يخمر بها النشا فإذا أخرجت
جففتها منه صبغت بعد ذلك فأما المورد فتسقى الأوقية
من النشا وزن درهمين من ماء اللك المحلس حتى يصير بلون الورد
الأحمر الصافي الحمرة ثم يجفف ويضاف إليه المحلب على ما
تقدم به الوصف في الألوان المتقدمة ويجعل فيه من الجوزة
والقرنفل والعود مثل ذلك ويحل له من عسل اللبنى للأوقية
نصف درهم ويعجن بالزنبق المبخر ويبخر ثم يحل بزنبق رصاصي
قد جعل فيه شيء من أصول عاقر شمعا بشير حتى تورد لونه
وبرعت منه ويضاف إلى الأوقية من الزنبق المبخر ربع أوقية
دهن غنج ويفتق بقيراطين من مسك وقيراط كافور

صنعة المحلب الأسمانجوني

مما ألفته

يسقى النشا من رأس خابية الصبغ ما يصبغه حتى يصير
لازورديا مشبعا فإذا جف تؤخذ منه أوقية فليسحق
ويضاف إليه نصف أوقية محلبا خاصة ويعجن ويبخر على
ما تقدمت به الصفة في النسخ المتقدمة ويجعل فيه الجوزة
والقرنفل والعود المسحوقة بالدهن الغنج ودهن الأترج
وعسل اللبنى ثم يحل بالزنبق الرصاصي المبخر بالعود والكافور
ويفتق بالمسك والكافور والدهن الغنج إن شاء الله وقد
يصبغ النشا أيضا للمحلب الأحمر بعصارة العصفر وهي
نشاستجه المجلس حتى يقبل لونها ويجارى ويخلط بعد جفافه
وسحقه بالمحلب الخاصة ويعمل ويكون دهنه مصبوغا بعاقر
شمعا إلا أن صبغة اللك أحسن وأشبع

صنعة صبغ دهن أخضر

يحل به المحلب الأخضر ألفته

تأخذ من الزنبق الرصاصي الجيد نصف رطل فيدق
له من ورق الآس الأخضر نصف رطل ومن ورق الغار وهو
الدهمشت الأخضر نصف رطل ومن ورق النمام وقلوبه نصف
رطل ومن فاغية الحناء الطرية نصف رطل يدق كل واحد
منها على حدته ويرش عليها في حال دقها الماء ثم يعتصر
ماؤها مجموعا في إناء ويعاد دقها بماء ثان حتى تخرج قوتها
وخضرتها في الماء ثم يعتصر الماء الثاني ويضاف إلى الماء الأول
ويصب عليه النصف الرطل الزنبق ويطبخ بنار لينة حتى يشرب
الدهن قوة الماء وخضرته ورائحته ويذهب الماء ويبقى الدهن
ثم يصفى ويجلس في ظرف فإذا جلس بخرته بالعود سبع بخورات
ثم بالعود والكافور سبع بخورات ثم يحل به المحلب وتفتقه
بالدهن الغنج وتلقي فيه من المسك والكافور حسب حاجتك
يأتيك الدهن أخضر حسنا

صنعة دهن آخر أخضر

للمحلب الأخضر مما ألفته

يؤخذ من النمام الطري فيدق في جاون ويعتصر

من مائه رطل ويدق قلوب الأترج وورقه الأخضر ويعتصر
من مائه نصف رطل ويدق من ورق الآس الأخضر ويرش
عليه ماء ويعتصر من مائه نصف رطل ويدق المرزنجوش
وقلوبه ويعتصر من مائه نصف رطل ويدق الريحان
الأترنجمشك ويعتصر من مائه نصف رطل ويدق ورق
الدهمشت الطري وقلوبه ويرش عليه ماء ورد ويدق
به دقا جيدا ويعتصر من مائه رطل تجمع هذه المياه وهي
أربعة أرطال يلقى عليها من الزنبق الرصاصي رطل واحد ومن
دهن الفستق المقشر من قشرته نصف رطل ومن دهن حب
الغار أوقيتان وتطبخ هذه الأدهان بالأربعة الأرطال
ماء الرياحين حتى تنشف النار الماء ويبقى الدهن ثم يصفى في
قدر أخرى ويؤخذ له من القرنفل المرضوض أوقية ومن
الصندل الأصفر المخروط المدقوق أوقية ومن قرفة القرنفل
أوقية ومن السك والفاقلة من كل واحد ربع أوقية ومن
الهرنوة ربع أوقية تجمع ذلك مدقوقا وينقع برطلين ماء
حارا ويغم ليلة ثم يصب عليه الدهن ويطبخ به حتى يذهب
الماء ويبقى الدهن فيصفى في ظرف ويجلس فإذا جلس بخرته

بالعود والكافور وحللت به المحلب الاخضر غاية وان حللت
به المحلب الابيض جاء حسنا لا بعده وهذا فيه الدهن العجيب على
الاوقية ربع اوقية وكافور ومسك جزان مسكا وجز
كافورا فاعرف ذالك

صنعة غسول تغسل به

الملوك رووسها في الحمام بطيب البشرة
ويحمدها عن احمد بن ابي يعقوب

تاخــــــــذ من السنبل العصافير خمسة دراهم
ومن القرنفل خمسة دراهم ومن القاقلة ثلاثة دراهم
ومن الصندل الاصفر المطحون سبعة دراهم ومن الجوزبوا
ثلاثة دراهم ومن البسباسة اربعة دراهم ومن اللاذن
الرطب الجيد اربعة دراهم ومن السك الممسك الجيد
وزن ثلاثة دراهم ومن العود مثقالين يجمع ذالك كله بعد
سحقه ونخله بالحريرة ويلقي فيه وزن مثقالين كافورا رباحيا
ويعجن بنبيذ عتيق طيب الرايحة او ميسوسن ويحكم عجنه
ويجعل اقرصة وزن كل قرص عشرة دراهم ويجفف فاذا

احتيج الى استعماله يسحق منه قرص ويعجن بما الورد ويخمر
به ويغسل به الراس واللحية ويترك على الجسد ساعة تطيب
به البشرة ثم يغسل

صنعة حب يطيب النكهة

تاخذه الملوك في افواهها عند النوم وبالغدوات
بعد السواك فتكون رايحة الفم عجيبة الطيب
وهو يصلح للحبوب وتلبخ منه فان شيت سحقت
منه حبة بماء ورد وحللتها به وتطيبت به
وان شيت سحقتها مثل الذريرة وتطيبت بها
يابسة وان حللت منها شيا ودهنه بالبان المنشوش
كان مسوحا طيبا شبيها بالغالية وان حللت منه
ثلاث حبات او اربعا بماء ورد ومسحته على
جسدك في الحمام كان طيبا لا بعــده

يوخــــــــذ من العود الهندي سبعة دراهم ومن
القرنفل اربعة دراهم ومن البسباسة اربعة دراهم ومن
الكبابة ثلاثة دراهم ومن السعد الابيض الكوفي خمسة

دراهم ومن الصندل المقاصيري وزن خمسة دراهم ومن
القاقلة وزن ثلاثة دراهم ومن سك المسك نصف اوقية
ومن المسك التبتي المسحوق مثقال ومن الكافور نصف مثقال
يسحق ذالك ويعجن بماء ورد فارسي وتصنع به حبا كامثال الحمص
او اكثر قليلا ويجفف في الظل توخذ منه حبة بالغداة فلا
يزال يديرها في فمه ويبتلع ذوبها ويفعل كمثل ذالك عند النوم
وهاذا مما اخذناه عن احمد بن ابي يعقوب الحب الاول والذي بعده

صنعة حب يطيب النكهة

ويتبخر منــــــــه

عود درهمان وثلث قرنفل دانقان جوزة ربع درهم مسك
قيراط ونصف سك دانقان زعفران قيراطان يحل له وزن
دانق كثيرا بماء ورد جوري ويعجن به ويحبب حبا كامثال الحمص
ويجفف في الظل ويطرح في الفم الواحدة فيتحلل فيه شيا فشيا
انشا الله

صنعة حب يطيب النكهة

ويتبخر منــــــــه

ويحل منه حبة بماء ورد فيكون مسوحا ذكيا
فان حللته بالبان كان غالية لا بعدها ويتصرف
في وجوه الطيب وخاصيته تطييب النكهة

يوخــــــــذ جزء عنبر وجزء مسك وجزء سك مسك
وربع جزء كافورا رباحيا ونصف جز زعفرانا وجزء عودا
هنديا ونصف جز قرنفلا يجمع ذالك مسحوقا منخولا ويحق
العنبر مع العود ويحل بخاصة ويضاف اليه ويعجن بما الورد
الجوري ويصنع منه حب كامثال الحمص ويجفف في الظل
ويوخذ في الفم منه حبة بالغداة وحبة عند النوم بطيب
النكهة وهو نافع للخفقان وعلل القلب

ذكر الاشنان المحمودي

مما الفته

يوخــــــــذ من الاشنان الفارسي العصافيري الابيض
النقي البياض ثلاثة ارطال ومن السعد الكوفي المطيب اربع
اواقي ومن ذريرة الاشنة العمانية المحكوكة البيضاء
النقية من بعد طحنها ونخلها وتكبيبها اربع اواقي ومن

ذريرة القصب العراقية المبخرة المسحوقة بالكافور اربع
اواقي ومن الصندل الاصفر المحكوك بماء الورد ثلاث اواقي
ومن زهر الياسمين الابيض المطحون ثلاث اواقي ومن فاغية
الحنا مجمعه مطحونة اوقيتان ومن الورد الابيض النقي البياض
المطحون ثلاث اواقي ومن الاذخر المكي الناعم اوقيتان ومن
القرنفل اوقيتان ومن السنبل والفرفق والهرنوة من كل
واحد اوقية ونصف ومن دقيق الارز النقي البياض الناعم
الطحن ثمان اواقي تعمد الى الاشنان بعد دقه ونخله فتضيف
اليه دقيق الارز والسعد والاذخر والورد فتخلطها
جميعا وتلقيها وتلتها باوقية من الدهن الخيخ ونصف اوقية
من بان منشوش ووزن درهمين من دهن الكاذي البحراني فان
تعذر الكاذي فاجعل مكانه وزن درهم دهن اترج سوسنيا
ووزن درهم عنبر بلسان صحيحا ووزن درهم ماء كافور رخام
يفتق بذلك ويعرك به مع البان ودهن الخيخ وتضيف اليه
بعد ذلك الذريرتين اعني ذريرة الاشنة المبخرة وذريرة
القصب المبخرة وتخلط الجميع في برني اقل من انصافها وتبخره
بالبرمكية الرفيعة يوما ثم دعه يبرد بخوره ثم تبخره بالمجمر

المعلى يوما وليلة وتفتق بعد ذلك في كل رطل منه مثقال كافور
رباحي مسحوق ويستعمل. فهذا هو الاشنان الحمدوني الرفيع
الذي يغسل به الخلفاء والوزراء والسادات ايديهم يغني عن
المحلب وعن جميع الطيب مما ألفته وتفردت بصنعه

صنعة أشنان يغني من غيره

أشنان مما ألفته ولطفت لتركيبه فجاء عجبا طيبا
تأخـــذ البطيخ الخراساني اللطاف الحمر المخططة
بالصفرة الذي يسمى شمام البطيخ عند ادراكه ونضجه فتقشر
قشوره الملونة بالحمرة والصفرة مع شي من لحمه يسير
وينشر في الشمس الحارة حتى يجف فتجمع منه منا فتجمعه
وتدقه وتنخله بمنخل واسع وتحمشه بيسير من السك وماء
الورد وتخمره بمثل ما يخمر البنك المحمص باوراق النمام
وقلوب المرزنجوش وزهر الياسمين الابيض وقشور الاترج
وورقه وقشور النارنج البالغ ووردة وماء الورد النصيبي
مع الصندل المقاصيري تخمره بذلك ثلاثة ايام وثلاث
ليال تكبسه بالليل ثم تنشره بالنهار وتفركه فيه حتى يأخذ

رايحة ثم تستخرج ورق النمام عنه لانه يفسد لونه
ويغيره وتدقه مع ما بقي فيه من قشور النارنج وقشور
الاترج وزهرها وزهر الياسمين والفاغية ويطحن ذلك
طحنا ناعما فيه بعض الخشونة كمثل طحن الاشنان واضف
اليه بعد طحنه من دقيق الارز النقي البياض اربع اواقي
ومن السعد الكوفي المبخر اوقيتين ومن المحلب الخاصة
المعجون بالزنبق المبخر اربع اواقي الى نصف رطل ومن الورد
الابيض المطحون اوقيتين ومن الاشنان القصابيري النقي
البياض المطحون نصف رطل ومن القرنفل وقرفة القرنفل
والهرنوة والسنبل من كل واحد اوقية ونصفا يسحق ذلك
وينخل ويجمع مع قشر البطيخ ودقيق الارز ويلت بيسير
من دهن الكاذي فان لم يحضر فدرهم دهن اترج ودرهم دهن
بلسان خالصا ودرهم ماء كافور رخاما ونصف اوقية من دهن
الغنج ويضاف اليه من زهر الياسمين الابيض المجفف المدقوق
اوقية ثم يلت بعد ذلك بهذه الادهان التي ذكرتها مع ماء
الكافور وتبخر بالعود الصرفي ثم بالعود والكافور ويفتق
رطله بنصف مثقال كافورا رباحيا مسحوقا ثم يستعمل فهذا

أشنان مطيب لليد منق للفم عجيب الطيب مما ألفته

صنعة أشنان أبيض مطيب

مما ألفته أيضا من طريق الحمدوني
تأخـــذ الاشنان القصابيري النقي البياض فتأخذ
منه مطحونا منخولا رطلين تخلط به من دقيق الارز ثلاث اواقي
ومن ذريرة الاشنة اوقيتين ومن قصب الذريرة المبخر
المطيب اوقيتين ومن السعد اوقيتين ومن الورد الابيض
المطحون اوقية ومن الصندل الاصفر اوقية ومن ماحوز
وافرنجمشك مجمعا من كل واحد اوقية يلت ذلك بدهن كاذي
او دهن اترج او دهن بلسان من كل واحد وزن درهم ومن
دهن فاغية الحناء وزن اربعة دراهم ومن الكافور المسحوق
نصف مثقال يجمع ذلك ويخلط ويبخر بعود وكافور يوما وليلة
ويستعمل فـــــال محمد بن احمد اخبرني ابو بكر محمد بن
احمد المرندج المعروف بابن البواب رحمه الله ورضي عنه قال
بلغني انه كان يستعمل لعبد الله المامون اشنان لغسل يده على
هاذه النسخة وهو ان يوخـــذ من الاشنان الفارسي

المعروف بالعصافيري النقي البياض مناً واحداً ومن قشور البطيخ
الخراساني المجفف نصف مناً ومن اللوز الحلو المقشر من قشرته المنخول
ربع مناً ومن الزعفران المائي المطحون اوقية ومن القرنفل الزهر
اوقيتان يطحن الجميع وينخل ويعجن بماء الورد ويبسط في اقداح
ويبخر بالعود الهندي والند الربيع والكافور ابداً حتى يجف
ويتمم جفافه في الظل ثم يدق وينخل بالحرير الصيني ويتحول له البراني
ويوضع

صفة اشنان ملوكي

ذكره علي بن ربن الطبري في كتابه المعروف
بفردوس الحكمة

تاخــــــذ من الاشنان الفارسي العصافيري ما احببت
صحيحاً ويكون وزن ما تاخذ منه رطلين ان شئت ذلك فتاخذ
للرطلين من الاشنان اوقية واحدة ومن القرنفل الزهر
مثل ذلك ومن فرفة القرنفل ومثله من الصندل الاصفر
ومثله من السعد ومثله من الميعة اليابسة ومثله كبابه
ومثله هال بوا ومثله من العود الهندي يدق ذلك فرادى
وينخل بحريرة ثم يجمع ويضاف الى الاشنان بعد طحنه ونخله

واُلقي عليه من دقيق الباقلي المطحون المنخول اوقيتين
فــــــال محمد بن احمد دقيق الارز خير وافضل من
دقيق الباقلي بدق الاشنان دقاً حتى يبقى وبلت مع هذه الحوائج
المضافة اليه المدفوفة بشي من البان المشوش الطيب لئلا يطير
غباره او بشي من الزنبق الرصاصي المخلوط بشي من ماء الكافور الخام
ويطحن الجميع مع الافواه المذكورة ويبخر بربنية بعود
وكافور حتى يشبع ثم اقتن كل رطل منه مثقال كافور رباحي
ويستعمل

صنعة الاشنان الملوكي

من كتاب يوحنــــا ابن ماسويه

تاخــــــذ من الاشنان الفارسي العصافيري
النقي البياض رطلين ومن السعد الكوفي المطحون ثلاث اواقي
ومن القرنفل ثلاث اواقي ومن الجوزبوا ثلاث اواقي ومن ذريرة
القصب العراقية المبخرة ثلاث اواقي ومن المحلب الابيض
الخاصة الدق ثلاث اواقي ومن الطين الزبيدي المقرص على مثال
حب الحنطة او اصغر ثلاث اواقي ومن الكبابة والاقلنجه
الحمراء المنسوفة والورد من كل واحد ثلاث اواقي يدق

جميع ذلك وينخل غير الطين فانه يكون مقرصاً ويقطر عليه
شي من ماء كافور وشي من دهن اترج فارسي ويلت به ويستعمل
ان شاء الله

صنعة اشنان اخر

عن يوحنــــا ايضاً

تاخــــــذ من الاشنان الكوفي رطلين ومن السعد
الكوفي نصف رطل ومن الورد الفارسي نصف رطل ومن الاذخر
نصف رطل ومن الطين نصف رطل ومن الفقحة المبخرة ربع رطل
ومن المحلب الابيض المدقوق الخاصة المبخر ثلاث اواقي يقطع الطين
الزبيدي كحب الحنطة وجمع ذلك في صينية بعد طحنه ونخله
سوى الطين فانه يكون فيه مقرصاً ويقطر عليه شي من ماء كافور
خام وشي من دهن اترج فارسي ويسير من البلسان الخالص من
عكره يلت بذلك لتاً جيداً ثم يجفف ويستعمل

صنعة مطيب ملوكي

من كتاب محمد بن العبــــاس الخشكي

تاخــــــذ اشناناً بارقياً ابيض ومن دقيق الارز

كافوراً فهذا المحلب احمر غير تلك الطريقة وهو طيب
غاية

صنعة المحلب الاصفر

تصبغ النشا بالزعفران القمي الخالص حتى يصير في لون محاح
البيض او اشبع من بعد ان تصفيه مياه الافاويه المصعدة
وتجففه ثم تضيف الى الاوقية منه نصف اوقية محلباً
خاصة مدقوقاً منخولاً ومن الجوزة والبسباسة من كل
واحد نصف مثقال ومن عسل اللبنى الحمراء وزن نصف درهم
ومن القرنفل دانقين ومن العود المعلى دانقين يسحق ذلك
كله وينخل ويلقى على الجوزة والبسباسة بعد سحقهما
مفردين على الصلاية فيسحق الجميع بشي من الدهن الغنج
حتى يصير مثل المرهم ويعجن به المحلب والنشا المصبوغ
ويزاد عليه من الزنبق قدر ما يعجنه ويجعل فيه اللبنى ويلصق
في باطية او قدح ويبخر حتى يشبع بخوراً ثم يجعل بالدهن
الخلوق المربع ويعتق بشي من كاذي او دهن غنج ويسحق
له المسك والكافور وزن قيراطين مسكاً وقيراط كافوراً
ويعتق به ويستعمل

وفي المحلب الأصفر باب

هو أقرب من هاذا وأسهل

وهو أن تأخذ من المحلب الخالص أوقية فيلقى
عليها من ثفل الخلوق الخاصة المعمول لطيب النساء الربيع
بنصف أوقية أو ثلث أوقية ويخلط من الخلوق الذي قد
اختمر بالبخور قديما ويقطر فيه قطرات دهن اترج ووزن دانق
عسل لبنى فيحاد ذلك بشي من دهن الغنج ويعتق به مع المسك
والكافور فانه ياتي محلبا أصفر عجيب الطيب يستغنى به
عن صبغ النساء

صنعة محلب أخضر فستقي

اللون مليح عجيب اللمعة

تعمد إلى النشا بعد تسقيته ماء الأفاويه وتجفيفه
فتسقيه من زير الخابية الصبغ ومن رأسها قدر ما يأتي
اسمانجونيا خفيف الصبغ كالذي يسمى من الصبغ جوي الماء
فإذا جف وقبل الصبغ سقيته من زردج العصفر الأول

الأبيض وإذخرا مكيا ناعم الطحن وصندلا أصفر وسعدا
مطحونا ومحلبا مدقوقا خالصة يذر في المحلب برفق لئلا يخرج دهنه
وينخل ويخلط بالأفواه والأشنان ويلت بماء كافور مخلوط بزنبق
وصاحبي ويستعمل قال محمد بن أحمد المحلب إذا دق
في الأشنان وطال مكثه زنخ وأفسد الأشنان وليس ينبغي أن
يستعمل من هاذا الأشنان الا قدر ما تستعمله جمعة جمعة

صنعة أشنان آخر طيب

عن ابن العباس

تعمد إلى الأرز الأبيض النقي فتغسله بالماء البارد ثلاثة أمواه
غسلا جيدا ثم تنشره في شمس حارة حتى يجف بعض الجفاف
ثم تدقه وتنخله بمنخل شعر صفيق وتجمعه بعد ذلك وتلقي
عليه جوز بوا وقرنفلا ومحلبا مدقوقا أبيض خالصا من
كل واحد نصف جزء بعد أن يدق وينخل ويخلط بيسير من
الزعفران قدر ما يصفره قال محمد بن أحمد ينبغي
أن يضاف إليه مثله أشنانا فارسيا مطحونا فإنه أبلغ وأبقى
وأفضل

صنعة أشنان آخر طيب

عن ابن العباس

قال تأخذ محلبا مسحوقا منخولا بنخل الخاصة وذريرة
القصب ووردا مطحونا وشيئا من إذخر مسحوق وسعد
مطحون يلت ذلك بزان في صحن ويعتق بشي من دهن اترج فارسي
ودهن بلسان خالص وتغسل به اليد وتغسل اليد قبله بشيء
من ماء ورد وتغسل بعد ماء الورد بهاذا الغسول فتكون رائحة
اليد منه كرائحة النرجس طيبا

صنعة الأشنان الذي نعمله

يؤخذ من الأشنان العصافيري الجيد بعد
تنقيته من عيدانه ودقه ونخله بالحرير رطلان ومن دقيق
الأرز الناعم سبع أواقي ومن الصندل المقاصيري الأصفر
الدسم أوقيتان ونصف ومن السعد الكوفي المنخول أوقيتان
ومن الريحان القرنفلي المجفف سبعة دراهم ومن المرماحوز
ثمانية دراهم ومن لب المحلب الأبيض المقشر المنخول بالحوادي

زهرة من أصول جنابذه ويلقى عليه ذلك السمسم المحمي
تطعيما فوق إزار طبقة نرجس وطبقة سمسم ويترك فيه
يوما وليلة ثم يغربل عنه وتعيد بسطه في الشمس من ضحى
نهار إلى حدود العصر ثم يطعم بنرجس مجدد طبقة وطبقة
فوق إزار في بيت كنين ويترك يوما وليلة ثم يفعل به ذلك
سبع كرات ومن أحب تسعا ومن أحب إحدى عشرة كرة فإنه
كلما زدته تكريرا زاد ذلك طيبا وكذلك يفعل بالورد الأحمر
وساير الأزهار من التزيد والشمس وقد يربى بالنرجس
مدة أيام النرجس لأن الشمس في ذلك الوقت تكون ضعيفة
الحر فتجفف يوما ثم تعاد إلى الشمس يوما فتحمى وتطعم
فيصير ما كنت تعمله في حر شمس الصيف في يوم في يومين
أو ثلاثة من أيام الشتاء وكذلك زهر البنفسج لأنه من زهر
الشتاء يعذب في تربيته وتحمى له السمسم في قدر إذا لم تكن
شمس بنار لينة مثل حر الشمس فإذا ربيته وطاب وقبل
روائح النرجس فانخل منه النرجس وأحكم جفافه وارفعه
في موضع قرار لا يناله ريح ولا ندى في خيوش إلى حين تريد أن
تطحن في حين تريد أن تستخرج دهنه وكذلك كل دهن يربب

يشمشمه في الشتاء ويطمر في الصيف ويعتصر في الحر فاذا
اعتصرته فجلسه وروقه في قوارير واحكم سدها ان شا الله

صنعة دهن فاغية الحناء

المصلح لشعور النساء مما اللعته

قال يوخذ من دهن الحل الطري المخلوع السمسم
غير المملوح فيصير في طنجير او قدر حجارة ويلقى فيه من
فاغية الحناء اول يوم من وثاني يوم نصف من وثالث يوم
نصف من حتى يتم الفاغية ثلاثة امنا يسخن الدهن كل يوم
حتى يحمى ثم تطعمه الفاغية فاذا حصل فيه من الفاغية ثلاثة
امنا فاصبب عليه من ما الاس المصاعد نصف من ومن
ما الزعفران نصف من ومن ما القرنفل نصف من ومن
ما الورد نصف من ثم ترفعه على نار لينة فتطبخه حتى
تنشف النار المياه ويبقى الدهن وتكون قد اخذت قدره
في قصبة قبل ان تصب المياه عليه فاذا نشف الما فانزله
واتركه يبرد واستخرج ما فيه من فاغية بمصفاة فالقها
على شفة غربال حتى يتصفى ما فيها من الدهن ثم اعتصرها

ويجلس ثم يستعمل ان شا الله

صنعة دهن يماني نعته بعض

المدنيين من كتاب ابن العباس

يوخذ ثلاثة ارطال دهن ورد فارسي خام جيد
واربع اواقي زنبقا رصاصيا مربعا واوقيتان بان خالصا
منشوشا وست اواقي دهن خيري كوفي مربع يخلط ذلك جميعا
في قارورة ويبخر بالبرمكية المربعة يومين ويحرك في بخار
البخور حتى يعلق به ثم يبخر يومين بعود صرف ويومين بعود
وكافور ويترك حتى يبرد بخوره ويختم ويستعمل غاية ان
شا الله والصواب ان يفتق بعد ان يبخر من المسك
والكافور والعنبر مثقال فانه ياتي فوق الغاية في الطيب ان
شا الله

صنعة دهن يعرف بالمعشق

وصفه بعض العطارين واغرق في
نعت طيبه من كتاب ابن العباس

يوخذ من فاغية الحنا رطل ومن النضوح المربع
نصف رطل معتقا نادرا فيخلطان في قارورة ويحرك كل يوم

سبع مرات ثم يترك نحوا تمام احد وعشرين يوما ثم
تصفى النضوح بخرقة صفيقة وتعزل ويوخذ سنبل عصافير
وزن مثقال ونصف وزعفران نصف مثقال وقرنفل مثقالين
وبسباسة مثقال ومثله صندل اصفر وعود هندي مثقال
ودهن نوم نصف مثقال ومثلها كافور رباحي وحب محلب
مقشر ثلاثة مثاقيل وجوزة واحدة من جوز بوا تدق
الجوزة والبسباسة وحب المحلب على صلاية جميعا
وينعم سحقها ويدق ساير الادوية على حدة ثم يخلط الجميع
ويصب عليه رطل نضوح معتق مع الذي ربيته بالفاغية
وتضربه بقطعة جريد من سعف النخل ضربا جيدا حتى يختلط
في تور ويترك يومين يحرك في كل يوم سبع مرات وفي الليل مثل
ذلك ثم يغلى على نار لينة جمر لين برفق ويحرك بالجريدة دايما
ثم ينزل التور عن النار ويقطر فيه من الميعة الحمرا السايلة
مثقال ثم يمد برطل دهن خيري مربع من ساعته ويحرك تحريكا
جيدا نعما ثم يغم بطبق ويغطى عليه ويترك يومين يحرك فيها
تحريكا كثيرا ثم يصفى في اليوم الثالث ويزاد عليه دهن خلوق
جيد مختم رصاف اوقية منه ومن دهن بان اصلاح نصف

اوقية ومن الزنبق السابوري الرصاصي او المصري الالفي ثلاث
اواقي يحمل عليه مسك وعود هندي من كل واحد نصف مثقال
ويذاب له عنبر ربع مثقال ويقطر عليه بعد ان يمد بدهن الخلوق
والزنبق والبان ويحرك باليد تحريكا شديدا ثم يستعمل ويجزي
منه القليل اذا تمسح به ولا يعلم احد ما رايحته اذا شمه
وليس بدون الغالية في الذكا ان شا الله

صنعة دهن مبخر من كتابه ايضا

يوخذ قرنفل وسنبل وعود وقرفة وقاقلة
تسحق وتنخل ناعما وتعجن بدهن خيري مربع او بزنبق رصاصي
ويبخر مثلثة ثم بعود وكافور ومسك ثم يفتق ببسباسة
وجوزبوا ومسك وكافور ويترك حتى يصفو ثم يعزل الدهن
عن الثفل ويستعمل الدهن فاما الثفل فيخلط في طيب الحمام
وفي الاشنان

صنعة دهن يعرف بالزعفراني

من كتاب العطر المولف للمعتصم غاية طيب

يوخذ من الزنبق الرصاصي المربع الخالص رطل

فيجعل في قدر برام او طنجير لم يصبه دنس واجعل فيه قدر ثلاث اواقي ماء ورد ليكف عنه حر النار واوقد تحته وقودا لينا ولا تشدد النار فيحترق واجعل فيه وزن مثقالين زعفرانا فيما مطحونا ثم اطبخه حتى يذهب الماء ويبقى الدهن ثم انزله عن النار ودعه يبرد ثم صفّ الدهن عما بقي فيه من ماء الورد وحوله او فيه زنبق رصاصي وصبها عليه قال وان اخذت نصف رطل زنبقا ونصف رطل دهن ورد فارسي فخلطتهما ثم طبختهما بالزعفران كان اذكى واطيب ان شا الله

صنعة الدهن المعشق الغاية

من كتاب المعتصم

يوخذ من القرنفل الزهر اوقية ومن السنبل العصافير مثله ومن الصندل الاصفر مثله ومن الكبابة نصف اوقية ونصف اوقية قاقلة واوقية زرنب واوقية بلنجة منسوفه ونصف اوقية هرنوة تدق كلها جميعا وتنخل بمنخل شعر ثم يحمل عليها اوقيتان من محلب مقشر ليسحق حتى يصير مثل المخ ويخرج دهنه ويوخذ له اوقية ذريرة ممسكة مبخرة

مفتوقة من بعقة فان لم تكن مفتوقة ففتقها قبل ان تدخلها فيه بدانقين مسكا مسحوقا ثم تعجن كلها بملبوس من طيب وملصق في باطية وتدخن بخمس نبذات عود وكافور وخمس نبذات عود معنبر ثم بنبذة كافور وتمد بزنبق رصاصي غاية مبخر بالعود والكافور على الانفراد وتلقي فيه من قلوب الاترج الطري من غير ان تكون فيه نداوة وشي من قشر الاترج الدقيق او قشر التفاح الشامي الرقيق وقطع من سفرجل وتدعه في ثقله ثلاثة ايام مخمرا في الباطية وتحركه في كل يوم ثلاث مرات بعود اس ثم تصفيه بخرقة وتجعله في قارورة مبخرة وتعتقه بشي من المسك والعنبر ياتي غاية ان شا الله

صنعة الدهن الذي يدعى الفياج

من كتاب المعتصم ايضا

تاخذ مثقالين من عود هندي ومثقالين من صندل اصفر ومثقالا من هرنوة ونصف مثقال من قرنفل زهر ونصف مثقال بسباسة حمراء تدق هاذه الاخلاط وتنخل غير البسباسة وتنخل بمنخل حرير وتطحن نعما برحى الزعفران

وتسحق البسباسة على الصلاية وتدقها دقا ناعما ثم تحمي عليها السحق حتى تقطع اجزاوها فيقطر عليها بعد ان تنعم دهن زنبق واسحقها به على الصلاية حتى تصير كالمرهم ثم تعجن مع الجوالج المنخولة بماء ورد فارسي ربيع وتبسط في باطية وتبخر بعود هندي سبع نبذات سبع نبذات والنبذة الصغيرة قدر الحمصة واكثر منها شيئا ثم دعه قدر ما تعلم انه لا يتغير ثم دخنه بنبذة مسك صغيرة ونبذة كافور ثم بنبذة عنبر قدر شعيرتين ثم امده بزنبق رصاصي قد انعمت بخوره بالعود والكافور وليكن دهن زنبق ودهن خيري كوفي مخلوطين واضف اليهما خششبعوم وتكون اجزاء متساوية من كل واحد من هاذه الادهان الثلاثة ثم اصفه بثلاثة مثاقيل مسكا مسحوقا واذب فيه ثلث مثقال عنبر ازرق محلولا في زجاجة شامية بغير دهن ونصف مثقال شكا يسحق سحقا ناعما ويذاب فيه ويصب هاذا الدهن والاخلاط كلها في الباطية فيحرك ثلاثة ايام ثم تصفي بخرقة نظيفة ثم تجعله في قارورة وتبخره بالعود والكافور حتى تشبع وتاخذ الثفل الذي قطعته عنه فتصب عليه ايضا دهن خيري الراس وتصب منه في النضوح

فانه اطيب ما يكون اذا انحدر في الباطية فليترك حتى يبرد كل مرة وتقلبه مرتين او ثلاثا بعد ما يبرد

صنعة دهن الجماجم الطيب

الغاية من كتاب محمد بن العباس

توخذ روس الجماجم السود اول ما تظهر قبل ان تبرز ومن ورقه الصغير الاخضر الذي يجتنى منه فيعزل ويوخذ تور حجارة او برمة جديدة فتغسل غسلا جيدا ويصب فيها قدر رطل ماء ورد جوري وتطرح فيها الجماجم وورقها مع عشرين حبة من حب القرنفل الزهر ويصب على ذالك من دهن الخيري الكوفي الفايق مخلوطا بمثله من الزنبق السابوري الغاية النادر وليكن لكل عشرة روس من الجماجم الضخمة رطل من الخيري والزنبق فان كان اكثر فعلى قدر ذالك يجعل الدهن ثم تغليه بنار فحم لينة حتى تنضج الجماجم ثم يوخذ مثقال عود هندي مسحوق ومثله سك مرتفع ونصف مثقال كافورا ووزن دانق مسكا فيعجن بزنبق ويكتى ويقلب بعد كل ثلاث نبذات حتى يتم تسع نبذات بنار لينة ثم تعزل ويصفى ذالك الدهن من فوق الجماجم وتعصر الجماجم حتى لا يبقى فيها

شيء من الدهن وتلقط الدهن من فوق ماء الورد ثم تسكبه
على الافواه المبخرة وتحركه في الباطية ويترك اربعة ايام
حتى يصفو ثم تبخر قارورة نظيفة بمسك وكافور وعود
حتى تسكر وتسكب فيها الدهن وتجعل فيه ثلث مثقال او اكثر
مسكا فاذا استعملت ذلك الدهن حركت القارورة بما فيها من
الدهن والثفل ليختلطا ثم تستعمل ومن احب ان يزيده دهنا
مبخرا ويفتقه بشيء من كافور فعل

صنعة دهن الراس وهو للرجال طيب

يوخـــــذ ورد احمر طري في ابانه مما قد تفتح بالنهار
ثم عاد مجتمعا فيلبسه في الظل وانتزع ورقه وانفضه من
بزره والحمه واغسله بحريرة واعجنه بزنبق رصاصي جيد
ثم ابسطه في باطية بسطا رقيقا ثم بخره بسبع بندات عود
هندي وتقلبه مرتين اذا برد ثم تفتقه بشيء من جوز بوا
وبسباسة وشيء يسير من عسل اللبنى مذوبة بزنبق ثم تمرده
بما احببت من الزنبق المخمر بالعود والكافور وتفتقه بشيء
من مسك وعنبر ياتي طيبا ان شا الله

صنعة دهن المحنشة من الادهان المتوسطة وصفة اخلاطه من كتاب العطر المولف للمعتصم

تاخـــــذ من القسط البحري المنقع في المنسوس
وما الورد المقشر المجفف جزءا فليشم النار شما يسيرا ويوخذ
مثل نصف القسط اظفارا قرشية مدبوغة مغسولة
ونصف جوزة من جوز بوا ووزن درهمين قلنجة ومن الزرنب
المنقى وزن اربعة دراهم ومثل ذلك صندلا اصفر ووزن
درهمين اشنة محكوكة مقشورة قد جمشت بما الورد وشيء
المسك وخمرت به ووزن اربعة دراهم عودا او برايـــة
طيبة من براية عود هندي ووزن ثلاثة دراهم زعفرانا
ودرهمين قرنفلا ودرهمين من قشور عيدان السليخة الحمر
الرقيقة ووزن درهمين وردا فارسيا احمر يدق ذلك
وينخل بحريرة ويعجن براذي جيد ويدخن بمثلثة وعود
يومين ويقلب ويبخر بعود وكافور يوما اخر ويقلب بين
كل ثلاث بندات ثم يمد بدهن خيري ممسك وشي من خششهم

ويترك فيه اياما ثم يصفى بعد ذلك من ذلك الثفل ويجعل
في قارورة مبخرة بعود وكافور ويجعل له نصف مثقال عنبرا
بشي من بان وربع مثقال مسكا يسحق ويضرب مع العنبر ويفتق
به وتضربه به في القارورة ثم تحكم سدّه وتدعه حتى يصفو
وتقطعه فتستعمله مفردا والثفل يتطيب به في الحمام
وفي اللخالخ وفي طيب النسا وغسلاتهن

صفة دهن نسرين من ذلك الكتاب

يوخـــــذ وزن اربعة دراهم من براية عود هندي
جيد ووزن درهمين سنبلا عصافير وعشرون حبة قرنفلا
ووزن درهمين صندلا اصفر ودرهم من قلوب القسط البحري
المطيب تدق جميعا وتنخل بحريرة وتعجن براذي جيد وتبخر
بالمثلثة المرتفعة خمس عشرة بندة ويرفق بناره ولا
يوالي تجويره فاذا بخرته بذلك فبخره بوزن حبة كافورا
ثم دعه يبرد ثم صب عليه من الراذقي الرصاصي الذي قد
انعمت تكبيته بالعود والكافور رطلا واستودعه قارورة
زجاجية الفم واجعل معه كافورا وحركه في كل يوم مرارا ثلاثا

او اربعا ودعه في القارورة اياما حتى يسكن ثفله ثم انقله
الى قارورة اخرى مبخرة ثم خذ شيا من مسك وعنبر وعود
فاسحقه واجعله فيه واضربه فيه ثم حل له وزن ربع مثقال
عسل لبنى حمرا جيدة ببان الغالية او برصاصي وافتقها
واصنع بالثفل ما بدا لك

صنعة الدهن الهاشمي من ذلك الكتاب

يوخـــــذ من القرنفل اوقية ونصف ومن الهرنوة
نصف اوقية ومثلها كبابة ونصف مثقال من القاقلة
وجوزتان من جوز بوا وثلاثة مثاقيل بسباسة وربع
مثقال كافورا تسحق الجوامع وتنخل بحريرة ثم تدق ثلاث اواقي
من محلب مقشر وتنخل بمنخل وسط وتلقى على صلابة وتلقى
عليها اوقية ونصف ذريرة ممسكة مرتفعة قد احكمت
تكبيتها وقتافها وليسحق معه حتى ينعم المحلب ويختلط بالذريرة
ويصير مثلها ثم يجعل له مثقال من ميعة حمراء سايلة بمثقال من
من زنبق رصاصي وتلتها به لتا جيدا وتعجنها بنضوح جيد
وشي من ملنسوس وشي من بان ملنشوش وليكن النضوح والمنسوس

بوزن اللبان سواء ويبخر بخوره في باطية بالعود الصرف
يومين ثم بالعود والكافور يومين ويقلب بين كل ثلاث بخورات
فاذا شبع بخورا فصب عليه منا من زنبق رصاصي جيد بالغ
قد كبيته بالعود والكافور على الانفراد وانعم حله به ودعه
يوما وليلة ثم اقطفه وارفعه ان شاء الله

صنعة دهن الهليلجات وهو

طيب فاخر من ذلك الكتاب

تاخذ من العود الصنفي الاسود اوقيتين ومن
رؤوس الافواه وجواهرها كلها غير الورد من كل واحد
ربع اوقية الى ثلث اوقية فدق كل واحد على حدته
والنخلة والعلنجه والزرنب والقرنفل والسنبل والهرنوة
والكبابة والبسباسة والجوزة وشيء من المحلب المقشر
نحو درهمين فاذا دققتها كلها على الانفراد فانخلها بمنخل
صفيق ثم خذ بلح الهلياث فانتزع اقماعه وغمه حتى يختمر
وينضج ويسود ويصير مثل الرطب من غير ان يحمض او
يتغير ثم انتزع نواه ودقه في هاون واعتصر ماءه واعجن

وادم بها ودوف الدهن اذا برد من بعد ان تعمه بالتغطية
والتدبير ما دام حارا فاذا برد فصفه بحريرة او بشقة
منخل واودعه في قوارير ومن اراد تغيير لونه حمره
بعافر سمقا قال محمد بن احمد هذا دهن الحنا
اللبقة انا بري ودبرته على هذه الطريقة فاما ما
ذكره فانه قال

صنعة دهن الحنا المصلح

لشعور النسا على راي يوحنا

تاخذ من دهن الحل الطري غير المملوح ثلاثة ارطال
فيصير في طنجير او قدر حجارة ويوخذ لذلك من فاغية
الحنا وقلوبه وزن منوين فالقه فيه مفروكا وان كان يابسا
فدقه جريشا واصبب عليه من الما ثلاثة ارطال ويرفع مع
الدهن فيغلى بنار لينة حتى يذهب الما ويبقى الدهن ثم يصفى
الدهن ويرفع في قوارير قال فهو جيد لشعور النسا
مصلح لها جيد للتمريخ يستعمله الرجال والنسا ودهن
الحنا لا يصلح للزينة فلا يربى كما يربى غيره وطبخه بالدهن

اصلح واجود وقد يطبخ من فاغية الحنا في اوانها دهن
ربيع وهو صنف من صنوف دهن الحنا لا يكون على حمرته
ولا لونه وهو في المنفعة اجرى وانفذ وليس يستعمل دهن
الفاغية الا ملك او محتاج الى الادهان بها قال
محمد بن احمد زعم يوحنا انها لا تربى الادهان بالسمسم وقد
ابطل وذلك انها اذا ربيت بالسمسم في اوانها جاءت فايقة
في الذكاء والطيب والحمرة والمنفعة وطريقة تربيتها
بالسمسم الطريق التي نعتناها في باب الحماحم ودهن النرجس
وساير الازهار المرتبة بالسمسم وسبيلها ان يطعم سمسمها
الفاغية اسبوعا او اكثر ويحمى السمسم لها على المسوح وتحرط
هي وتبسط على الازر ويلقى عليها السمسم حارا على ما نعتنا
وتغطى ثم تحل وتعاود التجفيف والاحما والتطعيم حتى ينتهي
ان شا الله ثم يطحن ويعتصر على التخت ويخلس ويصبغه من
احب بعود غافر سمنا وهو رجل الحمامة بان يلقى في المن من
رجل الحمامة اوقية وتدعها فيها عشرة ايام ثم تصفيها عنها
ياتي احمر حسن اللون عجيبا ان شا الله

صنعة دهن السوسن الابيض

الملوكي الربيع عن يوحنا

يوخذ من دهن الحل المخلوع السمسم المعتصر على
التخت ستة ارطال ومن ورد السوسن الازاد وهو الابيض
ثلاثة ارطال فيمسح عنه صفرته وتقطف اصوله ويذبل
نصف يوم ثم يلقى في الدهن ويترك فيه يوما وليلة او ثلاثة
ايام في الشمس الحارة ثم يستخرج من الدهن فيعاد الى الدهن
ويلقى على منخل منصوب فوق باطية تجمع فيها ما يتصفى منه
من الدهن فيعاد الى الدهن ويجدد له ورق سوسن طري يفعل
به ذلك مدة ايام السوسن الازاد فاذا انقضت ايامه صفي
بمنخل ضيق ثم يصير في قدر برام او طنجير وردد فيه ما
جمعت من الصفو القاطر من الورق المستخرج منه وغليته
به غلية جيدة وتركته حتى يبرد ويخلس وتصفيه بعد ذلك
في انية زجاج ضيقة الرووس وتستعمل وهذا الدهن
يدخل في ابواب العطر والادوية والعلاج وهو رفيع
ملوكي جيد

صنعة دهن الشاهسفرم

جيد لوجع المفاصل من الكتاب المؤلف للمعتصم

تعمد الى الشاهسفرم وهو نابت فتسقيه الماء من الليل فاذا اصبح جززته ثم خرطت قلوبه وورقه من عيدانه ودققته في جاون واعتصرت ماءه واخذت الماء ثم تعمد الى السمسم المقشر الذي لم يصبه الملح فتطبخه وتخرج دهنه معصورا على تخت وتاخذ لكل عشرة ارطال من الماء الذي اعتصرت رطلا من دهن السمسم فتصير في اناء نظيف وتوقد تحته بنار لينة حتى يذهب الماء ويبقى الدهن ثم يصفى ويجلس ويرفع في ظروف محكمة الرؤس يوخذ منه عند الحاجة اليه وزن درهمين الى خمسة دراهم فيدهن منه صاحب وجع المفاصل فهو نافع مبارك مجرب لكل ريح في الاعضاء والمفاصل قال محمد بن احمد ان اخذت السمسم المقشر الذي لم يصبه الملح فخلعته وخلته ان تسلقه بالماء سلقة خفيفة وتنشره في الشمس حتى يجف نعما منبسوطا على مسوح الشعر فاذا احمى وجف فربب به

ما اردت تربيبه من جماجم الريحان وورقه وقلوبه واحذر ان يكون في قلوبه شيء من الندا او وة فاذا احمي السمسم نصف النهار على المسوح بسطت ازارا من ازر الكتان في بيت ثم بسطت ورق الريحان وقلوبه على الازار ونخلت عليه السمسم المحمى في الشمس نخلا بغربال حتى تغطيه به وتعمه واجعله ساقا فوق ساق حتى يفرغ السمسم والريحان ثم غطه بازار اخر ودعه بافي يومه وليلته الى الغد ضحى النهار ثم تنخله بالغربال وتعيد السمسم الى الشمس منبسوطا حتى تلتشف الشمس ما فيه من مائية الريحان ويحمى ثم تعيده في جدود الغض الى ريحان ثان قد جددته له جماجم وقلوبا تفعل ذالك به سبع مرات وتنخله عنه وتشمسه بعد نخلك الورق عنه ثم تبرده وتطحنه وتعصره على التخت يايتك منه دهن جماجم لاشي ارفع منه ولا اطيب وكذالك فافعل بفاغية الحناء اذا ربيتها وبسائر الازهار من الورد والبنفسج والخيري والنرجس والنيلوفر وزهر الاترج وزهر النارنج والياسمين كل ذالك تربيبه شي واحد وعملها طريقة واحدة بالسمسم المخلوع المحمى بالشمس فافهم هاذا واعمل

عليه وكلما رفعته درجة باعادته الى الشمس وتطعيمه الزهر كان اذكى له الى ان ينتهي الى اربع عشرة مرة ومنه ما يحتمل احدى وعشرين مرة اذا كانت الشمس ضعيفة وكان شتا فاعلم ذالك فاما اكثر الناس فانهم لا يرددونه في ايام الصيف اكثر من خمس مرات الى سبع بخاصة الورد والياسمين فاعلم ذالك

صنعة دهن المري الكوفي

السنبلاني من كتاب يوحنا

تاخذ من الزيت الانفاق خمسة ارطال ومن حب الغار مائة وخمسين درهما ومن الريحان خمسين ومائة درهم يعني الاس الغض فيدق ذالك كله دقا جيدا وتلقيه في الزيت مع رطلين ماء عذبا وتطبخه حتى ياخذ الدهن روائح ذالك وطعمه وتلبيته فيه حتى يبرد ثم تصفيه وتاخذ من السنبل الكبار الهندي خمسين درهما ومن السنبل الرومي الناردين الافليطي ثلاثين درهما ومن المحلب الابيض السمين بقشره مائة درهم ومن الميعة اليابسة الحمراء اربعين درهما ومن عود دعا فرسمقا ثلاثين درهما يرض ذالك كله

ويصب عليه رطل ونصف من الماء العذب وتطبخه مع الدهن حتى ياخذ الدهن روائح الافاويه وتدعه حتى يبرد ثم تصفيه وتاخذ من السنبل العصافير ايضا عشرين درهما ومن البسباسة عشرة دراهم ومن الكابوز الزباجي مثقالين تدق ذالك وتلقيه فيه وتدعه في الشمس مدة ايام حرها وتحركه تحريكا جيدا في كل يوم ثلاث مرات فاذا انقضى حر الشمس نقلته الى القوارير وتحركه قبل ان تنقله ليصير في كل قارورة من الثفل جزء لبسطها فهاذا هو المري الربيع السنبلاني يقوم مقام السليخة ومحلها نافع للرياح والمفاصل

صنعة دهن مري اخر

ص دون الاول

تاخذ من الزيت ستة ارطال ومن الريحان يعني الاس رطلا ومن حب الدهمشت وورقه ولحاء عيدانه نصف رطل ومن قشور عيدان السليخة ربع رطل ومن السنبل الرومي اوقيتين ومن قرفة الطيب اوقيتين يدق ذالك دقا جيدا ويلقى عليه ثلاثة ارطال ماء عذبا ينقع فيه ليلة ويصب عليه الزيت في قدر واسعة وتطبخه بنار لينة حتى

ينضج وتاخذ روايح ما فيه من الأوراق والعقاقير وطعمها
ثم دعه يبرد وصفيه وخذ له من الميعة اليابسة وقشور
المحلب والكبابة والأشنة الهندية من كل واحد أوقية
يرض ذالك رضا جيدا وانقعه برطلين ماء يوما وليلة ثم
اجمعه مع الدهن واطبخه حتى ياخذ ريح ذالك وتنضج الأفاويه
ثم دعه يبرد وصفه واضرب فيه من ماء الكافور الخام
وزن ثلاثين درهما وصيره في دساتيج واستعمله فهو لاحق
بالأول جدا وهو أجود كيمياء العطر

صنعة دهن مري شامي

جيد بالغ

تاخـــــذ من الزيت الانفاق عشرة أرطال ومن حب
الدهمشت رطلين ومن الآس الأخضر رطلين ونصفا ومن
المحلب السمين بقشره رطلا ومن الميعة اليابسة الحمراء نصف
رطل ومن السليخة القشر الرقيق الحمراء نصف رطل ومن
السعد الشامي وهو السنبل الرومي الاقليطي نصف رطل
ومن السعد الكوفي المقشر نصف رطل ومن فرفة القرنفل نصف
رطل ومن عروق عافر سمفا نصف رطل يدق الدهمشت والآس

ونصب عليهما من الماء ثلاثة أرطال وتجمعه في الزيت في قدر
نحاس وتطبخه حتى يتهرى وينشف الماء وتنضجه وان اراد
زيادة نضاء فزده حتى تخرج روايح ذالك وطعمه فيه ثم تعمد
الى الأفواه فترضها رضا جيدا وتصب عليه من الماء رطلين
وتنقعها فيه يوما وليلة ثم تجمعها مع الدهن والماء وتطبخه
حتى يقبل الدهن روايح الأفاويه ثم تصفيه وتاخذ خمسين
جوزة من جوز بوا كبارا ومن الميعة السايلة الحمراء خمسين
درهما فتدق الجوزة دقا جيدا وتحل الميعة بشي من هذا
الدهن وتلقي فيه الجوزة وتحركه وتجعل ذالك في الشمس طول
ايام الصيف وتحركه في كل يوم ثلاث مرات ثم تقطفه في
دساتيج مبخرة فاذا احتيج الى استعماله فتفتحه تجعل في
كل رطل منه مثقالين كافورا رباحيا مسحوقا وضربته فيه
فهذا دهن مري يقوم مقام دهن السليخة وأفضل

صنعة الدهن المري الرقي

الرفيع عن يوحنـــــا بن ماسويه أيضا

تاخـــــذ من الزيت الانفاق الجيد عشرة أرطال ومن

ومن الآس رطلا ومن حب الدهمشت رطلا ونصفا فتدق ذلك
وتلقي في ثلاثة أرطال من الماء وتنقعه به ليلة ثم تطبخه مع
الزيت بنار لينة حتى يذهب الماء ويبقى الزيت ثم تدعه يبرد
وتصفيه وتاخذ له من المحلب السمين بقشره مايتي درهم
ومن السعد الشامي وهو الناردين يعني السنبل الرومي وزن
مايتي درهم ومن فرفة القرنفل مائة وخمسين درهما ومن
اصول عافر سمفا وزن مائة درهم يدق كل ذالك كل واحد
على حدته وتجمع وتصب عليه من الماء الحار ثلاثة ارطال واكثر
قليلا وينقع فيها يوما وليلة ثم تجمعه مع الدهن وتطبخه
به حتى ينشف الماء ويأخذ الدهن روايح الأفاويه ثم تدعه
يبرد وتصفيه وتاخذ له من الميعة السايلة الحمراء وزن
مائة درهم ومن المحلب المقشر المدقوق المعجون وزن مائة
درهم ومن الجوز بوا الكبار وزن خمسين درهما ومن البسباسة
عشرين درهما فتدق ذالك دقا جيدا ثم تلقيه فيه وتاخذ
له من ماء الكافور الخام وزن خمسين درهما فتصبه فيه
وتغليه به غلية جيدة حتى يذهب قدر ماء الكافور
ويخلص وزن الدهن سواء ثم تضربه بالأفاويه التي فيه ضربا

جيدا وتفرقه في الدساتيج وتستعمله فهذا هو الدهن الرقي
الفايق الذي يسميه العراقيون المطبوخ يستعمل في أحوال شتى
جيد للرجال والنساء

باب ـــــــ النضوحات

والمنشوش وماء التفاح المطيب

وماء العنب المطيب

صنعة النضوح المرتفع

الذي تعمل به اللخالخ من كتاب العطر

المؤلف ـــــ للمعتصم

تاخـــــذ من تمر العجوة السمين أربعة أقفزة فان
لم تكن عجوة فبشهريز عتيق جيد ومن الزبيب الأبيض السمين
أو الزبيب الخابوري قفيزين وتاخذ قدر نحاس كبيرة فتجلوها
وتجعل فيها ماء رطبا مهشوما نحو ثلاثة ارطال وتطرح
التمر معها منقى من نواه والزبيب في القدر وتصب عليهما من
الماء ما يغمرهما وزيادة اصبعين وتطبخه طبخا جيدا ثم

يصفى عنه شيرجه من غير مرس وتصب عليه ماء اخر
وتعيده الى النار وتغليه حتى تعلم انه قد استخرج قوى التمر
والزبيب وتعصره وترمي بالثفل وتجمع الشيرجين براوق
وتغسل القدر من اثر طبخ التمر والزبيب وتعيد الشيرج
اليها وتلقي عليه من الافواه الحارة رطلا مهشمة ثم توقد
تحته حتى يذهب منه النصف ثم تنزله عن النار حتى يبرد
وتصفيه بخرقة او براوق ومن الناس من يجيد ره اذا ذهب
الثلث ويبقى الثلثان واجداره اذا انتصف خير وامن عليه
ثم تعمد الى رطل ملاب ورطل جعفرية ونصف رطل
خلوقا واوقية ورسا واوقيتين بسباسة وثلاث جوزات
من جوزبوا واوقية من عسل اللبنى الحمراء واوقية كافورا
رباحيا فيدق كل ما كان يابسا وينخل ويطرح على الشيرج
ويصب فيه شي من دهن رازقي ويجعل في اناء نظيف ويطرح
فيه كف من قرنفل زهر صحاح وتسد راس الاناء وكلما عتق
كان اجود له ان شاء الله قال محمد بن احمد شبل
الافاويه اذا دقت ونخلت ان تعجن لشي من هذا النضوح
وتبسط في باطنه وتسكر بالبخور بالقسطين والصندل

والظفر ليلتين ويومين ثم بالعود والكافور يوما وليلة ثم
تحل من النضوح وتقسم في ظروفه بمقدار ان شاء الله وتحكم
تطيين رؤوسه وترفع في موضع غير ندي ولا تقربه الشمس

صنعة نضوح اخر

من نضوح اللخلخة من هذا الكتاب

تاخذ قفيزا من تمر عجوة جيدة او شهريز
جيد فتنقيه من حشفه ومما فيه من الاقماع والطين وغيره
حتى يحصل تمرا خالصا ثم تحمل عليه كيلجتين آسا رطبا وتلقيه
مع التمر ثم تجعله في قوصرتين جديدتين وتجعله في برمة
نطيعة وتصب عليه من الماء ما يغمره وزيادة قليلا
وتطبخه بوقود جيد حتى ينضج التمر ثم تخرجه من البرمة
وتعمد الى شي نظيف اجانة خضراء او شعل مونك فتجعل
فوقها قفصا وثيقا وتخرج القوصرتين جميعا بما فيهما
فتضعهما على ذالك القفص حتى يتصفى ما في القوصرتين من الشيرج
وتثقلهما بحجارة ثقال فاذا تصفى ما فيهما اخذت اوقيتين
سعدا كوفيا واوقية سنبلا عصافير مسلكا واوقية

قرفة قرنفل وثلاث اواق لبنى سايلة واوقية قشر محلب
ونصف اوقية ودق الغار وهو الدهمشت والدبقيد ونصف
مكوك اسا رطبا واوقية حب الكافور تاخذ ذالك كله
فترضه وتعمد الى ذالك الشيرج فترده الى البرمة وتلقي
عليه هاذه الاخلاط وتوقد تحته وقودا لينا حتى ينش
وتسمل الاس فاذا رايته قد نش وانعقد فاخرج النار من
تحته ودعه يبرد واجعله في جرار خضر وتاخذ اوقيتين
قرنفلا واوقيتين سنبلا واوقيتين حب الكافور واوقية
قرفة واوقية قشور عيدان السليخة الترنجية ونصف
اوقية فاغية الحناء فيدق ذالك كله دقا جيدا وتلقي
عليه اوقيتين ورسا واوقيتين زعفرانا مسحوقا وتعمد
الى ذالك فتعجنه ببعض ما في تلك الجرار وتجعله في
اجاجين خضر او في عس عظيم وتدخنه بقسط واظفار
حتى يشبع من البخور ثم يلقى عليه اوقية كافور ومثقال مصطكى
مسحوقا ونصف اوقية قرنفلا زهرا صحاحا تجعل ذالك كله
في الجرار مع ما فيها من النضوح وتضربه به ضربا جيدا
وتسد رؤوسه سدا محكما ليلا تدخله الريح ولا تمسه

اربعة اشهر ثم استعمله بعد ذالك فيما احببت

صنعة النضوح المرتفع الجيد

الذي ليس فوقه نضوح

تاخذ تمرا صيحانيا فتطبخه في برمة من برم
البان فاذا عرفت انه قد نضج وانتهى طبخه صفيت شيرجه
ولا تدلك التمر ولا تمسه بيدك بل تاخذ عفوه وما صفا
منه من الماء الاول واعد الماء الاول في البرمة واطبخه
حتى ينعقد ويصير مثل العسل الرقيق ثم خذ قلوب الرياحين
الفارسية واغسلها من التراب وابسطها حتى تجف من الماء
واجعلها جرزا صغارا قدر ما يدخل في الجرة ثم لطخه بشي
من ذالك الشيرج المطبوخ ولا تملا الجرة بل يكون قدر نصفها
بل تسد فم الجرة واتركه حتى تمضي له سبعة ايام ثم افتح الجرة
واخرج ما فيها من الرياحين واصنع بها مثل ما صنعت بالاول
واطرحها في الجرة وسد فمها ودعها ايضا فاذا مضى سبعة
ايام فاخرج الرياحين واسلبها من الشيرج وخذ في الاسبوع
الثالث ما تحب من الرياحين وفاغية الحناء فاطرحها من قضبانها
واغسلها وجففها من الماء ورش عليها شيئا من ذالك الشيرج

وبخرها بقسط واظفار حتى تشبع ثم اطرحها في الجرة وخذ
قدر اربعة ارطال من حب الافاويه فرضه واطرحه في الجرة
مع الرياحين وسد فم الجرة ودعه اسبوعا اخر بعد الـ
ثلاثة اسابيع ثم صفه بعد اسبوع ثم خذ تلك الرياحين
والافاويه عنه واعزلها للغسلة واعده الى الجرة ثم خذ
منثور الاترج وقشر التفاح الشامي الحلو وقشور السفرجل
الحلو وان شئت فاجعل شحمه ايضا فيه بعد ان تنقيه من
حبه ولا يكون فيه شيء حامض وشففه في صحايف الطيب
حتى يذبل ويذهب ماؤه ودعه كذلك يوما وليلة ثم خذ
ملابا طيبا وخلوقا من زعفران وخلوق وورس والوان الجعفرية
وايضا لا بما شئت من الطيب فاجعله مثل اللخلخة
وبخره فاذا صار مخمرا بالبخور فاجعل فيه من ذلك الرب
والطخ به ذلك السفرجل وقشور الاترج والتفاح ثم بيته
ليلة في صحايفه حتى يختمر مغطى مغموما واجعله على غربال
وبخر تحته بقسط واظفار حتى يشبع ثم بما شئت من الدخن
الطيبة ثم خذ ايضا ريحانا طريا فاخرطه واغسله وجففه
من مائه وبخره فاذا فرغت من تبخيره فاطرح هذا الريحان

غاية من كتابه ايضا

تاخذ من الشيرج الرايق منا فتصبه في طنجير برام
ثم تاخذ من ورد النسرين اوقية ومن بزر الشاهسفرم غير
مقشور ووزنه من كل واحد اوقية ومن بزر النسرين نصف
اوقية ومن زهر الياسمين الابيض الطري الغض لقاط يومه
نصف رطل ومن بزر الورد الاحمر نصف اوقية طريا ومن
قضبان قلوب شجر البلسان الطري ان كنت بمصر فخذ من قضبانه
الطرية خمسة قضبان او ستة وان لم تكن بمصر ولم تجد
البلسان الرطب فخذ لحاه مجففا اوقية ونصفا ومن الصندل
الاصفر نصف اوقية تلقي هذه الاشياء بعد ان تهشم وتنقع
في النضوح وماء الورد من كل واحد نصف رطل يوما وليلة ومن
ماء الريحان المصعد نصف رطل فاذا نقعتها يوما وليلة فالقه
في الدهن مع الياسمين الطري الابيض ثم ترفعه على نار لينة
بوقود وانت تحركه بشفقة حتى اذا ظننت ان المائية التي نقعت
بها الاشياء قد نشفتها النار ولم يبق فيها شيء [illegible]ير
عن النار واحكمت تغطيته [illegible] وتذثيره بالخيشة وتدعه
الى الغد ثم تصفي الدهن عن الثقل ودعه يبرد واسكب على كل من

من هذا الدهن رطلا من الزنبق المصري الجيد او النيسابوري
الذكي الريح الخالص ثم بعه على انه زنبق خالص وزعم
المؤلف للكتاب انه قد عمل وبيع منه بمال كبير قال
وان شئت فخذ دهن الشيرج الرايق العتيق فاجعله في دستيجة
والق عليه في كل غداة على كل رطل اول يوم اوقية من زهر الياسمين
الابيض الطري الذي لا نداوة فيه وتشد راسه وتجعله
النهار اجمع في شمس حارة فاذا كان من الغد فالق عليه نصف
اوقية من الياسمين وتدرجه في كل يوم تنقص درهما حتى
يبقى وزن درهم فتلقيه فيه تمام اربعة عشر يوما ثم اقطع
الالقاء ودعه حتى ينطبخ اربعة عشر يوما لا تلقي فيه شيئا
فاذا انضم الزهر الذي القيت ورايته قد انضم في الدهن
فاعد عليه الالقاء فالق كل يوم وزن درهم او درهمين زهر
ياسمين اسبوعا ثم دعه اسبوعا والق عليه اسبوعا ثم اقطع
الالقاء عنه ودعه تمام ستين يوما في الشمس الحارة حتى
يجف [illegible]ه ثم صفه على شقة غربال وخذ ما صفا منه
فاودعه القوارير واحكم سدها فهو زنبق غاية
لا بعده

صفة دهن الورد مولد

من كتاب العطر

تاخذ من الشيرج الرايق الصافي المخلوع ومعنى
المخلوع ان يسلق سمسمه من بعد قشره وغسله وتجفيفه
سلقة لينة وتجفف على مسوح في الشمس ولا يقلى فان المقلو
لا يقبل روايح الازهار ولا يملح في سلقه فالملح ايضا يقطع
روايح الطيب ولا يحفظ ما يستودع وهكذا ينبغي ان يصنع
بكل سمسم يراد ان يربب بنوع من انواع الزهر فان تعذر وجود
هذا الشيرج فخذ من البرشان منا وتصبه في طنجير برام ثم
تاخذ من بزر الشاهسفرم وبزر الورد وورق الورد الصحاح
الابيض الذي في بياضه توريد ظاهر وهو المضعف فاخره ساعة
تجتنى ومن بزر السوسن الابيض ووزنه من كل واحد اوقية
ومن ورق الورد الاحمر خمس اواقي ومن الصندل المقاصيري
الاصفر نصف اوقية ومن حب المحلب ثلاثة دراهم تلقى
هذه الحوايج على الدهن في الطنجير من بعد نقعه يوما وليلة
في ماء ورد يغمره وتزيد اصبعين من الورد الفارسي الجيد

الذكي ثم توقد تحت الطنجير وقودًا لينًا وأنت دايبًا تحركه
بشفقة فنا تحريكًا شديدًا حتى يذهب ماء الورد وتداخل
روايح هاذه الأشيا وتستكمل في الدهن ثم انزل بالقدر عن
النار وأحكم تغطيتها لوقتها وتركها كالذي تقدم به
الوصف في الأدهان المتقدمة فاذا اصبحت فصفيه في قوارير
ثم اجمل على كل من من الدهن الورد الفارسي الخالص رطلا من
هاذا الدهن واجعله في قوارير فانه نهاية لابعده ولا يأتيه
له احد ولا يشك في خلوصه فـــال محمد وان صنعت
بهاذا الدهن من الفايك فيه الورد الأحمر الطري وتدرجه
له في الطرح ونفصه في كل يوم قليلا قليلا وتشميسه في الشمس
الحارة مدة مقام الورد الطري ثم تصفيه على شقفة منخل
جاء منه دهن ورد خالص لابعده فـــال المصنف
ومنهم من يأخذ هاذا الدهن فيجعله في دستيجة رقيقة من
الزجاج يكون الدهن ثلثيها ويلقى فيها من الورد الاحمر على
الرطل اوقية ومن ورق الورد قد قطعت اصوله ورفه
البيض وتسد راسها وتعلقها في بير ماء عشرة ايام ثم
تخرجها فتجعلها في الشمس الحارة اياما حتى تعلم ان ورق الورد

قد جف فيه فتخرجه منه فان احتاج الى ان تعيده في ورد فان
اعدته على الرسم المتقدم فانه يستحكم ريحه ويجود

صنعة دهن خيري مولد

من هاذا الكتاب

تأخـــذ من الشيرج المستخرج من السمسم المخلوع
بعد ان يروق ويصفو منا فتصبه في طنجير برام وتأخذ
له من بزر الحماحم وزن ثلاثة دراهم ومن بزر الابرنجمشك
وزن خمسة دراهم ومن ورق الحماحم وقلوبه ستة عشر
درهما رطبا كان او يابسا ومن بزر الابرنجمشك غير مفروك
نصف اوقية ومن ورق الابرنجمشك عشرة دراهم رطبا
كان او مجففا ومن زهر الخيري الخمري والاسمانجوني
الطري منقى من خضرته من كل واحد خمسة دراهم ومن زهر
الخيري الاصفر اربعة دراهم ومن ورق الورد الابيض
ربع اوقية ومن قلوب الاترج الورق الرطبة منه ووردة
المفتح وورد النارنج الطري وقشره من كل واحد نصف اوقية
ومن قلوب النمام الطري اوقية ومن الصندل الاصفر ربع

اوقية يرض الصندل مع ما كان من الاوراق اليابسة
والبزور وينقع بماء ورد او بماء زهر الخيري المصعد
وتلقى الازهار والاوراق في الدهن وينقع الصندل مع ما
يدق من الاوراق في ماء الورد او في ماء الخيري يومين ثم
يلقى على الدهن وتوقد تحته بنار لينة وانت تحركه تحريكا
دايما شديدا بشفقة فنا حتى اذا علمت ان الدهن قد قبل
روايح ما استودعته انزلت الطنجير وغطيتها على الرسم
فاذا اصبحت صفيت الدهن في القوارير وان شئت
خلطته بدهن خيري فجعلت على المن من الخيري من هاذا الدهن
رطلا وان احببت فعلى الرطل من الخيري من هاذا الدهن منا
فانه ياتي غاية في الطيب موافقا في الثمن ويضرب بطيبه
المثل وقد يباع هاذا الدهن مفردا بسعر الخيري الخالص
ويمضي في سعره ولا يشكل على البصراء فـــال وقد
يصير من هاذا الدهن عنبر المطيب يعني الشيرج في قارورة
ويلقى عليه لكل رطل اوقية ونصف من زهر الخيري الخمري
والاسمانجوني طريا مما لقط عند غروب الشمس وقطعت
اصوله الخضر ويلقى في الدهن في اول الليل ثم تعلق القوارير

في بير ماء عشرة ايام و في كل عشية من زهر الخيري
الاسمانجوني والخمري لقاطا وقته وزن ثلاثة دراهم في كل
يوم قارورة فياتي دهنا لابعده في الطيب ثم يعاد الى البير
عشرة ايام ثم تخرج وتجدد له زهر كرة ثالثة وتترك في
الشمس حتى تجف ورقه وتصفى على شقفة منخل فياتي منه دهن
خيري ويضرب المثل بطيبه

صنعة دهن يصنع من دهن

نوى المشمش يجود الشعر ويكثره ويذهب
بالخاصة وينفع شعر الراس واللحية مما

نقل من كتاب المعتصم

يعتصر من دهن نوى المشمش من وتدعه حتى يروق ويصفو
ثم تاخذ له محلبا ابيض مقشرا وقرنفلا وسك مسك
وبنكا عثريا وورد يابسا احمر وقافلة ومرزا ابيض
ومرزنجوشا مجففا وابرنجمشك مجففا وشاهسفرم
مجففا وصندلا اصفر وورق الاترج المجفف وورد
الياسمين المجفف وسنبلا وقافلة وهرنوة من كل واحد

أوقية تدق هذه الأخلاط وتنخل نخلاً جريشاً وتعجن بماء ورد ونضوح عتيق في تور برام وتصب عليها من ماء الورد عمرًا وزيادة اصبعين وان كان الثلثان ماء ورد والثلث نضوحًا كان اطيب وتتركه فيه يومًا وليلة فاذا اصبحت ألقيته في طنجير برام وصببت ايضا عليه ماء ورد نضوحًا واوقدت تحته حتى اذا سخن صببت الدهن عليه واوقدت تحت الطنجير وانت دايبا تحركه تحريكا شديدا حتى ينشف ماء الورد والنضوح ويبقى الدهن وحده ثم انزل الطنجير عن النار وصب عليه من ماء الآس الرطب الذي قد رششت عليه الماء ودققته واعتصرته وروقته بخرقة رطلاً ونصفا ثم أعدته الى النار فاوقدت عليه حتى ينشف ماء الآس ثم انزله وغطه والق فيه قبل تغطيته من المسك المسحوق قيراطين مع ثلاثة قراريط كافورا مسحوقا وحركه تحريكا جيدا ثم تغمه بالغطاء والخيشة وتتركه بقية يومه وليلته حتى يبرد ويصفو ثم صفه في القوارير وارفعه ان شاء الله

قال محمد بن احمد وان حللت فيه وهو حار نصف أوقية لاذن ثلاثة طيبا وقتيته به زاد طيبا

ونفعا للشعر ان شا الله

صنعة دهن آخر يجود الشعر

ويطوله ويكثفه ويقوي اصوله ويذهب بالخاصة اي للنعته

تاخذ هليلجا اسود وبليلجا وشارا املج وبيلوفرا اصفر او خمريا مجففا وخبث الحديد من كل واحد نصف اوقية يدق وينخل ويسحق بماء الآس الاخضر ويربب به حتى يصب عليه من ماء الآس نحو رطل ثم تاخذ من دهن الخل الصافي الجيد رطلين ومن ماء البير ستة ارطال ومن ماء ودق الآس رطلا اخر فتجمع ذالك في قدر او طنجير وتوقد تحته وقيدا لينا وانت تحركه دايما باسطام حديد صغير لئلا يتشيط حتى تعلم ان الماء قد نشف او قارب النشف ثم تحل لذالك من اللاذن الرطب اوقية باوقية دهن دار في رصاص على نار لينة فاذا انحل صببته في القدر على النار واغليته حتى تعلم انه قد بلغ ونشف ثم تبرده وتصفي الدهن بخرقة حرير وتجعله في قارورة وتدهن منه

يوزن درهمين كل يوم فانه نافع لما وصفت ان شا الله

صفة دهن مبخر جيد

لشعور النسا ولطيبهن من كتاب يوحنا بن ماسويه

يوخذ من دهن الخل الطري المعتصر على التحت غير المملوح خمسة ارطال وتاخذ من الآس الطري المجفف رطلا فتدقه دقا جيدا وتاخذ من المحلب السمين الذي يقشر وزن مايه درهم ومن الميعة الحمراء اليابسة ثلاث اواقي فتدق ذالك وتصب عليه من الما ثلاثة ارطال وتجمعه مع الدهن في طنجير او قدر برام وترفعه على نار لينة فتطبخه حتى يذهب الماء ويبقى الدهن ثم يصفى الدهن على الثفل والما وتاخذ من القسط المر خمسين درهما ومن الاظفار اوقية ونصفا ومن الصندل الاصفر اوقيتين ومن الاشنة اليمانية او الهندية اوقية فترض ذالك رضا جيدا وتعمد الى قدر فخار ضيقة الفم فتجمع ذالك فيها يابسا من غير ما ولا دهن وتسد راسها بغطايها وتطين راسها بجص او بطين وتضعها

على النار وهي يابسة بما فيها ولتكن النار نارا لينة فاذا علمت انه قد احترق ما فيها واكلت النار بعضها رفعتها عن النار وفتحت راسها وكببتها على جرة الدهن كالغطاء لها وليكن فم الجرة قدر فم القدر الفخار فيكون ليسد وصل الجرة والقدر وتطين حواليها فان ما فيها من الافواه تقع محترقا ويفور الدخان والبخور في الدهن فتقرها على ذالك يوما وليلة ثم تفتحها من غد وتلقي فيها من الزعفران الفمي المسحوق اوقية ومن الكافور وزن عشرة دراهم وتتخذ قصبة مثقوبة نافذة الى اسفل فتحرك بها ما في الجرة من الدهن بان تنفخ في القصبة حتى ينقلب ما في اسفلها الى اعلاها كالغليان تفعل ذالك ثلاثة ايام متوالية ثم تصفيه في آنية

قال محمد بن احمد هاذه الصنعة في تخمير هاذا الدهن غير مرضية ولو تخرّ له برنية وصبه فيها ونقله منها الى اخرى مبخرة مثلها يفعل ذالك حتى تشبعه بخورا كان ذالك أبلغ واجود

ذكر الادهان المربّبة بالسمسم

وبـ دهن الحل

صنعة دهن الحماحم المربب

من كتاب يوحنا بن ماسويه
تأخذ من الدهن الحل المعتصر بالنحت ثلاثة أرطال
ومن أطراف الحماحم الأسود الخضر الكبار رطلاً فتلقيه في
الدهن وتقره فيه يوماً وليلة في الشمس الحارة ثم تخرجه
منه وتعمد إلى رطل آخر من الحماحم فتفعل به مثل ذلك
حتى يتم ثلاث مرات ثم تصفيه وتأخذ من بزر الحماحم
المدقوق رطلاً ومن الماء رطلاً فتجمعهما جميعاً في قدر برام
مع الدهن وتطبخه بنار لينة حتى يذهب ثلثا الماء ثم تدعه
حتى يبرد ويسكن ثفله ثم تصفيه في آنية زجاج وتسد
رؤوسها. فهذا دهن الحماحم البرمكي السري الذي لا يتغير
على طول المكث ولا يغادر ريح الحماحم رائحته كأنه هو فطاب

صنعة دهن آخر من دهن

الحماحم مربى بالسمسم من كتاب يوحنا
تأخذ من السمسم المقشر المخلوع مكوكاً فتبسطه

في الشمس الحارة على مسح نظيف جديد فإذا أتى عليه حموه
وليكن ذلك من قبل الظهر إلى العصر أخذت من الحماحم القرشي
وورقه فتخرطه من عيدانه وتبسطه على إزار كتان نظيف
وتذر عليه السمسم المحمى بالشمس صباً رقيقاً حتى يعمه كله
فإن كان في الحماحم فضل يحتمل أن يكون سافاً من جعلت فوق ذلك
الساف سافاً آخر وغطيته بإزار آخر وتتركه باقي
يومه وليلته إلى الغد ثم تكشف عنه وتغربله بغربال حتى
ينزل السمسم كله وتخرج الحماحم منه وتعيده إلى البسط
على المسح الشعر في الشمس من ضحوة النهار الكبرى إلى
العصر وتقلبه بين كل ساعتين مرة ثم تجدد له حماحم طرياً
وورقاً طرياً فتلقيه عليه على الإزار كمثل فعلك بالأمس
سافاً من الحماحم وسافاً من السمسم وليكن الساف الأعلى سمسماً
وتغطيه بإزار آخر كفعلك بالأمس تفعل به ذلك سبعة
أيام متوالية ثم تغربله في الكرة السابعة وترفعه فإن
طعمته الحماحم عشر مرات كان أذكى له وأطيب وعلى حسب
الإرادة فإذا غربلته المرة السابعة أو العاشرة فانشره
على المسح في الشمس وجففه كمثل ما فعلت كل مرة ثم ارفعه

من الشمس إلى الخيش وأودعه فيه وليكن إلقاؤك السمسم
على الحماحم في بيت كنين فإذا طبخته واعتصرت دهنه فاجعله
في آنية جديدة وجلسه فيها حتى يروق ويصفو ثم
في قوارير مبخرة بالعود والكافور مطيبة وألق في رأس كل
قارورة من قواريره وزن حبة كافوراً رباحياً مسحوقاً
فهذا أسرى ما يكون من دهن الحماحم وقد يؤخذ
ما يخرج منه من الحماحم فيلقى على سمسم آخر محمي بالشمس
على الطريقة الأولى ويتخذ منه دهن حماحم ثان هو دون
الأول في الطيب جيد الخروج عبق ما له شبه في جميع العطر
وقد يأخذ قوم كسب السمسم المربى الأول فيلقونه
في جرة خضراء ويصب عليه دهن سمسم طري قدر ما يغمره
من بعد فته وتفريقه ويترك ثلاثة أيام ثم يصفى فيكون
طيب الريح نافذاً في البيع وهو أحد كيمياء العطر
قال محمد بن أحمد وهكذا يفعل بالسمسم وجميع
الأزهار والأنوار التي تربيها به وتستخرج منه دهنها مثل
دهن الورد الفارسي والخيري والبنفسج الكوفي والزنبق السابوري
ودهن النرجس ودهن النيلوفر ودهن فاغية الحناء ودهن

البلنجية ودهن الخيري ودهن الكاذي وجميع الأدهان
الطيبة العطرة المرتبة فافهم هذه الطريقة واجعلها
أصلاً تحتذي عليه ما أردت من تربية زهر من الأزهار
أو نور من الأنوار تحمي له السمسم المخلوع وتخمره به وتغطيه
أسبوعاً ومنه ما يحتمل أربعة عشر يوماً ومنها أقل ومنها
أكثر ونحن نذكر من ذلك ما يستغني به من قرأه عن الخدمة
فيه والتوفيق عليه. شبقاها ودهن [illegible]

صنعة حماحم مبخر عبق

ملوكي من كتابه أيضاً
يؤخذ من دهن السمسم المعتصر بالنحت رطل
فيلقى عليه من أطراف الحماحم المحمم الطري مثل ذلك ويفعل
به كذلك من التبخير والقلاء الحماحم فيه حتى يستتم أسبوعين
يبخر له الإناء في كل دفعة ترفع الدهن فيه وتخرج منه
الحماحم وتعيد إليه حماحم طرية بعد التبخير لها فإذا
انقضى لها هذا التدبير أسبوعان صفي الدهن في آنية زجاج
فهذا أيضاً دهن حماحم صنع للمعتصم خنث عبق تخرج له

أخضر وقد يجمع ما يستخرج من هذا الدهن من الجماجم فيجعل في جرة خضراء ويصب عليه من دهن الحل ما يغمره ويترك فيه أسبوعين ثم يصفى فيجيء منه دهن جماجم ثان طيب يكاد يلحق بالأول جيد للعامة يصلح للرجال والنساء وهو عبق موافق

صنعة دهن السوسن

الأزاذ من كتاب يوحنا

قال يوحنا يؤخذ من ورد السوسن الأزاذ المنزوع الأقماع عشرة أمناء فيلقى عليها من دهن الحل الطري المخلوع السمسم ثلاثة أقساط وتفركه فيه مسندودا الراس حتى يذبل ثم تعيد إليه الورد مثل الذي ألقيت فيه تفعل به ذلك ثلاث مرات تفركه فيه كل مرة ثلاثة أيام بلياليها ثم تصفيه في كل مرة وتذبل السوسن يعني ورده قبل إلقائك إياه في الدهن يوما وليلة فإنه جيد للنساء ويدخل في أدوية كثيرة وفي أطياب جمة

صنعة دهن القسط

المر المربع من كتاب يوحنا

تأخذ من القسط الهندي الجيد المر رطلا وإن شئت رطلين فإن جعلت رطلين فرضهما رضا جيدا وخذ لهما من قشور السليخة الحمراء الرفيعة وورد المرماحوز من كل واحد عشرة أساتير فتدق السليخة وورد المرماحوز دقا جريشا وتضيف إليهما زهر النارنج الطري المقطع وتصب على الجميع من ماء ورق الآس الغض المعتصر ثلاثة أمناء وتنقعه فيه ثلاثة أيام بلياليهن ثم تأخذ له من دهن الحل الطري عشرة أمناء فتلقيه عليه وتجمعه في قدر نظيفة فتطبخه به حتى يذهب ماء الآس ويكون الوقود تحته لينا وأنت دائبا تحركه حتى تنضج الأفواه ثم تفرغ حتى يبرد وتصفيه في دساتيج وتلقي على تلك الأثفال دهن الحل أيضا خمسة أمناء فتطبخه به مع شيء من ماء ورق الآس الرطب طبخا جيدا بنار لينة وتحركه تحريكا دائما وهو على النار حتى يذهب ماء الآس ويبقى الدهن وبعد ذلك تبرده وتصفيه فإن الدهن الأول منه هو المربع الخبث الجيد المستعمل للملوك في أبواب الطيب والطب والعلاج والثاني دون الأول غير

مقصر عنه وهو أيضا أحد كيمياء العطر على زعم يوحنا

صنعة دهن النمام المربى

نافع للنساء

تأخذ من السمسم المقشر مكوكا بعد خلعه وتجفيفه على مسح شعر في شمس حارة ثم تأخذ من النمام القلوب والورق الأخضر الطري رطلا ونصفا محوطا من قضبانه فتذبله في الفيء أربع ساعات من نهارك ثم تلقي السمسم عليه وقد فرشته على إزار كمثل ما ذكرنا في باب عمل السمسم المربى بالجماجم وتصبه عليه والسمسم حار مثل النار وتغطيه بإزار آخر ويكون بسطك السمسم على الورق رقيقا ليأخذ بحرارته ريح النمام إليه وكذلك يجب أن تعمل السمسم في كل دهن تربيه به وتتركه فيه مغطى بإزار آخر يوما وليلة ثم تغربل السمسم وتعزل عنه ورق النمام وتعيده إلى الشمس الحارة وتجدد له نماما مذبلا تلقيه عليه كمثل فعلك بالأمس تفعل به ذلك سبع كرات متواليات في كل يوم تجدد له نماما وإن جعلت التربية أسبوعين جاء فوق النهاية ثم تجفف السمسم وتطحن وتعتصر دهنه

ويرفع في أواني زجاج ويستعمل عند الحاجة وقد يستعمل دهن نمام بأن يلقى النمام في دهن الحل المخلوع ويجعل في ظرف زجاج في الشمس الحارة ويطرح في كل يوم قلوب النمام أحدا وعشرين يوما ثم يترك في الشمس حتى يشرب الدهن مائيته ويجف الورق ثم يصفى على شقة غربال ويرفع وهو من طيب النساء طيب الرائحة عبق يؤدي روائح النمام

صنعة دهن المرزنجوش

عن يوحنا أيضا

تأخذ من قلوب المرزنجوش ما أحببت فتلقيه في دهن الحل المخلوع المعتصر بالنحت يكون من قلوب المرزنجوش الطري نصف من ومن الدهن ثلاثة أمناء ومن الماء العذب ثلاثمائة درهم تجمع ذلك كله في قدر برام وتطبخ بنار لينة حتى يذهب الماء ويبقى الدهن ويصفى في إناء زجاج ويستعمل فإنه عبق جيد ويدخل في أبواب كثيرة من العطر والعلاج ومن أحب تربيته بالسمسم المخلوع كمثل ما نعتنا في باب النمام فإنه يجيء بتلك الطريق أطيب وأعبق

صنعة دهن الآس المستعمل

لشعور النساء من كتاب يوحنا

يوخذ من دهن الحل الطري المقشر السمسم
المخلوع بعد التقشير ثلاثة أرطال ثم تاخذ من الاس الرطب
رطلاً فيدق الآس دقا جيدا ويصب عليه من الماء العذب
رطلين ويجمع مع الدهن في قدر نحاس نظيفة ويطبخ بنار
لينة حتى يذهب الماء ويبقى الدهن ثم يصفى في دساتيج
زجاج ويستعمل ومن الناس من يجعل له نصف اوقية من ماء
الآس لاذنا ويطبخه به مع الدهن فيقوي الشعر ويسوده
ويكثفه وهو من كيميا العطر

صنعة دهن النرجس

المربى الملوكي

تاخذ من السمسم المقشر المخلوع المجفف ثلاثة
مكاكي فيجفف على مسح شعر ويحمى بالشمس الحارة ويوخذ
له من النرجس العبهري يعني البري الطري القطاف فيقطع

أوقية ونصف لستخرج من ربع رطل وسنبل عصافير مسك
ستة دراهم وورد جوري اوقية ونصف وقرفة قرنفل ثمانيه
دراهم وقرنفل نصف اوقية وجوزبوا وزن ثلاثة دراهم
وبسباسه ثلاثة دراهم هرنوه وهال من كل واحد نصف اوقيه
ومن عود نصف اوقية تدق هاذه الحوايج نعما وتنخل وتخلط
ويوخذ لها من عسل اللبني الصافي وزن ربع مثقال فيحل في
زبديه بوزن نصف مثقال بانا منشوشا ويصب عليها من ما
الكافور وزن ربع درهم ومن دهن الاترج مثقال ومن دهن
البلسم ربع مثقال ويحك جميعها فاذا انحلت صبت على الاشنان
ولتت بها نعما ثم يجعل بالخشكار حتى ينحل ويعزل ويوخذ من ما
الاشنة البيضاء المبخرة بالعود والكافور ثلاث نبذات
ثلاثين درهما فيسحق لها من المسك وزن ربع مثقال ومن
العود الهندي وزن مثقال ومن سك المسك نصف درهم
وينخل ويفرض لها من العنبر الناشف وزن ثمن مثقال في طنجير
ويقطر عليه قطرات ما ورد ويرمع على نار فحم يسيرة وينظر
اليه فاذا انحل وكاد يغلي يقطر عليه ثلاث نقط بانا ويحرك
به والقي عليه العود الهندي والسك والمسك ويحرك به

نعما حتى يشربه ويقلب على قرطاس فاذا ابرد يلقى على الصلايه
ويلعم سحقه ويطاعم الاشنة المبخرة حتى يستوعبها ويجعل
لها برنية ويبخرها ثم يلقى على الاشنان ويجعل به حتى يداخله
ثم يقسم في برنيتين قد نفخ فيهما ما ورد ويجمر بالعود والكافور
ثلاثة اقواه ثم يبخرهما بالعود والكافور ثلاثة ايام في كل يوم
سبع نبذات واخر نبذة لشظية عنبر هو قطعة زجاج
فاذا شبع بخورا برد يوما واستعمل

صفة ذريرة اللفنها تعرف

بذريرة المرماحوز

تاخذ من المرماحوز الفارسي الذكي خمسة دراهم
ورقا منقى من عيدانه ومن البرنجمشك الذكي الحديث وزن
درهمين ومن جيد الورد الفارسي الأحمر الجيد وزن درهمين
ومن الصندل الأصفر الجيد المحكوك درهمين ونصفا ومن لحم
التفاح الشامي المنقى الداخل المشرح رقاقا بعد تجفيفه في الشمس
ثلاثة دراهم ومن ذريرة الاشنة النقية البياض الخفيفة
المبخرة ثلاثة دراهم يجمع ذلك مدقوقا منخولا بمنخل شعر

واسع ويحمص بماء ورد جوري وقلوب النمام الطري وقشور
نارنج دقيق يحمص بذلك مرتين حتى يعبق فيه التحميص ثم يجفف
في الظل ويوخذ له من القرنفل الذكي والسنبل الهندي عصافير
من كل واحد ثلثا درهم ومن الامسوه درهم ومن الملنجه الحمرا
المنسوقة درهمان ومن العود الهندي او الصنفي الجيد درهمان
فاما الاشنة فلا تدخل فيها تحمصه بل تكون معزولة فاذا طحن
الحوايج خلطت بها ثم تدق الافواه وتضاف الى المحمص وان لم
يمكن طحنها لقلتها سحقت وكررت بالنخل حتى تصير في نعمة المطحونة
ثم تلت بيسير من بان قد ربيع بالدهن الغير ان حضر ويجعل به مرات
ويبخر في برنية بعود صرف ويقلب ثم بعود وكافور حتى تشبع
بخورا ثم توزن ويسحق لكل اوقية منها ربع مثقال او ثلث
مثقال عنبرا شحريا اشهب ناشفا خفيفا وينخل ويخلط بمثله
مرة ونصفا من مسك تبتي مسحوق ومثل ثلث المسك من كافور
رباحي بعد ان تشبع من البخور ويرفع في قارورة ويبقى
بالمسك والكافور فانه يصح منها بعد الفراغ اربعة وعشرون
درهما ذريرة نادرة

صنعة برمكية طيبة وسطى

أفادني عملها أبو جعفر بن غويث رحمه الله

قال تاخذ من العود الني السود الطيب أوقية
ونصفا ومن الصندل المقاصيري اوقية ومن قلوب الفستق الحلو
بعد نقعه في ماء الورد وتقشيره وتجفيفه في الظل أوقية ومن
البنك الأصفر العتيق الطواميس ربع اوقيه ومن سك المسك
المربع أوقية ومن الزعفران الماي المطحون ثلث اوقية ومن
المصطكي درهمين ومن الأظفار القرشية الصغار درهم ومن
اللاذن الرطب درهمين ومن لب حب الرمان الخالص درهمين ومن
الكافور الرباحي نصف مثقال وان كان نصف درهم جاز ثم تدق
الجوامع وتنخل ويحل اللاذن والاصطرك على نار لينة بماء ورد
مغلي ويطحن السك المسحوق الجوامع بعد سحقها ونخلها حتى تداخله
وتخلطه ثم يؤخذ له ماء التفاح الشامي البالغ جزء ونصف جزء ماء
النمام ومن الميسوسن ان حضر جزء فاذا جمعت هذه المياه تغلي
في اللاذن والليثي المحلولين وزن ثلاثة دراهم عسل نحل ماذي
ابيض ذكي ثم تعجن به الجوامع المسحوقة ثم تعجن من ماء التفاح

وماء النمام والميسوسن فان لم يكن ميسوسن فماء النمام وماء
التفاح والشراب العتيق الذكي تعجن ذلك وليسحق الكافور بعد عجنه
ويلقى عليه ويحرك به ثم تخمر ليلة وتصلح منه برمكية على أي
شكل شئت تاتي نهاية

صنعة خلوق نادر

ألفته لأمي ولبني رحمها الله ومني جاء منه
غاية في الطيب والذكاء

يؤخذ من الزعفران الماوي الهوى الشعرة السالم
من الغش ثلاث أواقي فينعم طحنها وتعزل ويؤخذ من الصندل
المقاصيري الأصفر نصف أوقية ومن الورد الفارسي الجيد نصف
أوقية وان كان الصندل المقاصيري محكوكا بماء ورد مقرضا فهو
خير واطيب ومن حب المحلب العراقي المقشر ومن قشرته المسوس
ثلاثة دراهم ومن الجوزة والبسباسة والقرنفل الزهر
والقرنوة من كل واحد وزن درهم ومن العود الهندي او الصنفي
الأسود المسحوق ربع أوقية تجمع مسحوقة منخولة وتعجن
بكمايتها من الزنبق السابودي الطيب أو المصري الخام

المشمي طرح الف عجنا شديدا ويبسط في قدح زجاج أو باطيه
ثم يبخره بالبرمكية المرتفعة ثلاثة ايام ولياليها يبخر بالنهار ثلاث
مرات وبالليل ساعتين ويترك حتى يختمر ثم يقلب بين كل ثلاث نبذات
وان احتاج زيادة زنبق زيد فيه ويبخر ثلاثة ايام وثلاث ليال
بعود صرف ويقلب على ذلك الرسم ثم يبخر ثلاثة ايام وثلاث
ليال بعود وكافور رباحي على ما تقدمت به الصفة حتى يسكر
بالبخور ويختمر ثم يبخر بخمس نبذات عودا مغلى بعنبر او بند
فايق ويقلب مرتين في ذلك البخور وتكون قد اعددت لكل اوقية
من هذا الخلوق اوقيتين دهن زنبق نبيسا يوري غاية او طرح الف
مصري فيجعل الزنبق في اناء بفمح من زجاج معقف الأنبوب فيجعل
في راس العقاقة ويحكم سده ويبخر به او يبخر في قفا عتين فيقلب
من واحدة الى الاخرى بعد حصول البخور فيها ويضرب بالبخور
حتى يعبق به جيدا فيبخر بالعود والكافور حتى يشبع بخورا ثم
تحل الخلوق فيه وتحل فيه من غسل اللبني البيضاء النقية او الحمرا
وزن ثلثي درهم ومن دهن البلسان الفايق غير المغشوش نصف
مثقال ويضرب بذلك ثم ليسحق له من الكافور الرباحي مثقال او
نصف مثقال فيضرب به ضربا جيدا ويحكم سده ويرفع

فانه ياتي غاية وكلما عتق كان أطيب

صبغة صباغ كان يعمله فاتن

العطار بصور فوجه ابو جعفر بن غويث فأخذ
النسخة منه ووجه بها الي بخط فاتن وهو
غاية في الطيب

قال تاخذ من الزبيب الأحمر المنقى من عيدانه
وحبه مكوكا فيدق في جرن نحاس جديد حتى يصير مثل المرهم
ثم يؤخذ منخل شعر فينصب على سهل وتحل الزبيب المدقوق بالنضوح
الخمري الجيد ويصفى على المنخل حتى يستخرج جوهره كله بالنضوح
ولا يبقى غير القشور فترمي به ثم يؤخذ من لب المحلب العراقي
أوقيتان منخولا بالحجة اذ فيدق وحتى تخرج دهنه ثم تحل بالنضوح
وليستخرج بالمنخل كما عملت بالزبيب سواء وتضيف المحلب المستخرج
الى ما استخرجت من الزبيب ثم تاخذ من قلوب الاس الاخضر الذكي
المجفف خمسين درهما فيدق وينخل بحريرة انعم ما يكون حتى
ينتهي ولا يبقى فيه شيء ثم تاخذ وزن اربع اواقي ورشا
جلنشيا فيدق وينخل بحريرة ايضا ثم تضيف الى الاس والورس

من الزعفران الماي المسحوق اربع اواقي وان كان الزعفران
اقل من اربع اواقي جاز وتاخذ من القرنفل الذكر والسنبل
الاحمر العصافير من كل واحد اربع اواقي ومن العود الصنفي
السواد الرزين اوقيتين ومن البسباسة والجوزة من كل واحد
ثلث اوقية ومن الصندل المقاصيري المحكوك المقرض اوقية ونصفا
ومن الهرنوة والكبابة والاهليلج الحمرا المسحوقة من كل واحد
نصف اوقية يدق كل واحد من هاذه الافاويه والعود والصندل
على حدته ثم يحكم نخله وسحقه ويجمع بعضه الى بعض بالسحق
ويضاف اليه الزعفران والورس والاس المسحوقة ويعجن بالمخ
من لب الزبيب ولب المحلب بالنضوح عجنا جيدا شديدا ويجعل
في برنية زجاج كبيرة او باطية يلصق في جوانبها ويبخر بما ذكره
من البخور ثلاثة ايام بلياليها ويقلب بين كل ثلاث بنادق ويلصق
بجانب الباطية حتى يشبع بخورا ويكون بخوره له في كل يوم
بعشر بنادق وبالليل بخمس بنادق وعماد عمله جودة بخوره
بهاذه جملة كافية ومن العطارين من يدخل عليه عند فراغه
من التبخير نحوا من درهمين دهن بلسان او عكر بلسان طيبا
صحيحا غير مغشوش

نعت البخور الذي يبخر به الصباح

في العشرة الايام

يوخذ من القسط الحلو المقشر عشرة دراهم ومن
القسط المر عشرة دراهم ووزن درهم واحد اظفارا قرشية
ووزن ثلاثة دراهم سكاطورا مين اصفر ووزن درهم لبني رمان
مقرصة فيه يدق الجميع ويجعل في اناء ويبخر منه ومن بعد اليوم
العاشر يبخر يوما وليلة بعود وكافور وزعفران شعر ثم يجعل
في برنية فيصب عليه دهن مبخر ويستعمل ومن احب
استعماله في الحمام فلا يصب عليه الدهن انما يصب عليه ليدخل
في غسلات رؤوس النساء

ترتيب طبخ البان بالافاويه

اول ما يطبخ دهن البان بالسليخة الحمراء المنقوعة المصفاة
ثم بالاهليلجة الحمراء المنقوعة المطبوخة المصفاة ثم بعرفة
القرنفل ثم بالسنبل والقرنفل المنقوعين المطبوخين ثم بالبسباسة
والجوزة والهرنوة جميعا مدقوقة منقوعة مطبوخة ثم
بالورد العراقي مفردا ثم بالصندل المقاصيري المخروط المطبوخ

المنقوع ثم بالعود الرزين الاسود المنقوع المطبوخ المصفى

باب تصعيد الزعفران

والافاويه لم يدخل في الكتاب

يوخذ نصف اوقية زعفرانا شعرا صحيحا سالما
من الغش فيفرك بالاصابع ويلقى في قرعة ويصب عليه ماورد
فينقع فيه يوما وليلة ويكون وزن الماء رطلا ويوقد تحته بنار
لينة حتى يستقطر ماؤه كله وتوق ان تستقصيه بالنار فتسرع
النار اليه بل دع في ثفله نداوة فضلا ثم خذ الثفل الذي بقي في
القرعة فتعمل منه لخلخة ويحكم شد الماء المستقطر في مثاني محكمه

باب تصعيد الصندل

المقاصيري

يوخذ من الصندل المقاصيري اوقية ونصف
فيصاغ عليه بالماء بعد ان ينقع فيه ثلاث ليال على ما تقدمت به
الصفة لا يزاد فيها ويلقى على الصندل وماء الورد بعد حصولهما
في القرعة من الكافور الرباحي وزن ربع درهم ويستقطر
على الصفة المتقدمة قال وهاكذا تصعد القرنفل
الزهر سواء تاخذ من القرنفل الزهر اوقية

فترضوا وتلقيها في قرعة وتنقعها برطلين ماء ورد فارسي
يوما وليلة ثم تستقطره بنار لطيفة وتجعل تحته العجم قليلا
قليلا ولا تكثره وما بقي من اثفال هاذه الاشياء يدخل في
اللخالخ غاية ان شاء الله قال وينبغي ان يضاف الى
القرنفل وقت ينقع من البسباسة الصحيحة وزن درهم ومن
المسك المسحوق وزن قيراطين يضرب في ماء الورد ضربا جيدا
ويبيت فيه يوما وليلة ثم يستقطر ولا يكثره

صنعة تصعيد ورق الاس

وقلوبه الرطبة

يوخذ ورق الاس الرطب وقلوبه فيخرط من
قضبانه ويغسل بالماء وينشر في الظل حتى ينشف ماؤه ثم
يدق في جرن حجارة بيد حديد ثم يجعل منه في القرعة نحو ثلثي
رطل ويصب على كل رطل منه رطلان من ماء الورد ورطل ماء
فيجعل في كل قرعة مع الاس المدقوق من الماء وماء الورد
حقها ويصير في الانبيق الذي تستقطره به خرقة شرب
نظيفة قد شدت فيها من عمر المسك عشرة او اثنتين ليصعد

البخار فلتشرب منه الخرقة وتخرج رائحة المسك فإذا خرج
ثلث الماء أو نصفه قطعت الوقود حتى يبرد ويمكن تقليبه
فتأخذ الخرقة التي جعلت فيها العشرين من المسك في الإنبيق
فتمرسها فيما قد بقي في القرعة من ماء الورد والآس مرسا جيدا
حتى يذوب فيه المسك وتطبق عليه الإنبيق وترد النار تحته
وتستقطره حتى لا يبقى فيه إلا اليسير من النداوة ثم تحكم شد
ما استقطرت منه بعد خلطك الأول بالثاني وتجعله في قناني
وتحكم شده وتستخرج الثفل فتعمل منه لخلخة طيبة لا بعد لها
بالصياح وماء الكافور وتستعمل في الحمام

صنعة تصعيد الصندل

المقاصيري والعود مما اتبعته واستنبطته
فجاءت غاية لم يدخل في هذا الكتاب

يؤخذ من العود القاقلي او القماري السواد الجيد
أوقية ومن الصندل الأصفر المقاصيري الرسم نصف أوقية
ومن الكبابة خمسة دراهم تدق وتنخل ويضاف إليه وزن
نصف مثقال كافورا ووزن درهم قرنفلا مسحوقا منخولا

وتنخل الجوائج بمنخل شعر واسع وتلت بعد النخل بوزن درهم
دهن بلسان أو عنبرا خالصا ويعجن بماء ورد ويبخر بالعود والكافور
سبع مرات ويقلب في كل ثلاث بخورات مرة ثم يلقى في القرعة
والإنبيق ويضرب بمن ماء ورد فارسي ويصعد ويؤخذ عفوه
والثفل منه يعمل برمكية أو يبخر سحقه ويجعل في بنك الحمام

صفة تصعيد ماء القرنفل

طريف مما استنبطته

يؤخذ من القرنفل الزهر ثلاثون درهما ومن الهرنوة
عشرة دراهم وكبابة خمسة دراهم ومن الجوزة والبسباسة
من الجميع خمسة دراهم ومن الكافور الرباحي نصف مثقال
تدق وتنخل بمنخل واسع وتعجن بماء ورد فارسي ويدخل عليه
في العجن الكافور ويبسط في قدح ويبخر سبع بخورات بعود
وكافور ثم يضرب برطل ماء ورد جوري ويصعد بالقرع
والإنبيق ولا يكرر ويؤخذ عفوه وثفله يصنع في البنك
المحمص يأتي غاية

صنعة برمكية مفادية طيبة

يؤخذ من العود السن الأسود أوقية وأوقيتان
صندل مقاصيريا وأوقية قسطا حلوا مقشرا ودرهمان
مصطكى ودرهمان أظفارا قرشية وثلاثة دراهم زعفرانا
مايثا مطحونا ودرهمان لاذنا رطبا ودرهمان لبنى رمان ودرهم
كافورا رباحيا تدق وتنخل وتعجن بماء التفاح وماء النمام ويدخل
عليها وزن ثلاثة دراهم عسل نحل أبيض صافيا وقليل من الشراب
الجمهوري ويحبب

صنعة بان ابتدعته استنباطا

فجاءت غاية

يؤخذ من دهن حب البان الساذج الذي لم يطبخ
بشيء من الأفواه ولا بتربيخة بل خالصا مخلصا فتأخذ منه منوين
وتأخذ للمنوين من زهر الأترج الطري في أيام زهره ومن زهر
النارنج الطري من كل واحد منهما رطل ويكون الزهر غضا
فيغلى لهما الماء ويكون وزن الماء أربعة أرطال إلى خمسة فإذا
غلى الماء في مرجل له راس فيلقى فيه زهر الأترج وزهر النارنج
ويطبق عليه راس المرجل ويترك ليلة ثم يرفع على النار فيغلى

غلية ويجرد ويبرد فإذا برد فتح راسه وروق الماء
واعتصر الزهر ورمي بالثفل وأعيد إلى المرجل فغلي ثانية
وجددت له زهر الأترج وزهر النارنج وليكن من كل واحد
نصف رطل فيرفع على النار فيغلى بالزهر غلية جيدة ثم يجرد
ويبرد فإذا برد فتح وروق أيضا واعتصر الثفل ثم يصب
دهن حب البان في طنجير حجارة ويؤخذ مقداره في قضيب
أو جريدة ثم يصب عليه الماء المصفى من الزهر ويطبخ به
بنار لينة حتى ينشف الماء ويبقى الدهن ثم يجرد ويبرد
ويؤخذ له من الأفلنجة الحمراء وفرفة القرنفل من كل واحد
أوقية ونصف ومن السنبل العصافيري الأحمر سبعة دراهم
ومن القرنفل الزهر المرضوض سبعة دراهم فينقع الجميع
في رطلين ماء مغلى يوما وليلة ثم يرفع على نار فيغلى غلية
ويغطى لئلا يخرج بخاره ثم يصفى براووق ويطبخ به دهن البان
على الرسم الأول حتى تنشفه النار ويبقى الدهن ثم يبرد
ويؤخذ له من الورد الفارسي أوقية ومن الهرنوة أوقية
ومن الصندل المقاصيري المخروط المدقوق دقا جريشا
أوقية ونصف يجمع ذلك ويلقى على رطلين ماء قد غلي في

مرجل حتى انشق ويترك فيه ليلة ثم يغلى عليه بالغد ويبرد
ويصفى براووق ويقدر الدهن في الطنجير ثم يصب عليه ماء
الصندل والورد ويغلى به حتى تنشف النار ويبقى الدهن ثم
يبرد ويترك يومين ويوخذ له من العود الهندي الاسود الجيد
اوقيتان فيرض ويصب عليه رطل ونصف ماء حارا وينقع فيه
ليلة ثم يغلى مسدود الراس غلية واحدة ويبرد ويصفى عن
العود براووق ويطبخ به الدهن حتى ينشف الماء ويبقى الدهن ثم
يبرد ويرفع ثلاثة ايام ثم يليث المسوان بنصف مثقال مسكا
خالصا ومثقال سك مسك مرتفع محلول بماء ورد جوري على ما
تقدم به الوصف في ليث البان. فهذا طيب عطر ذكي الرائحة
جعلت الزهرين فيه مكان الشليخة الحمراء اذ كانت معدومة فان
عدم زهر الاترج وزهر النارنج فتطبخ قشرهما بالماء ويطبخ
بالماء الدهن وليكن جزءان من قشر الاترج وجزء واحد من قشر النارنج
فانهما يقومان مقام الزهر اذا عدم فان اردته للغالية فاطبخه
بماء الزهر ثم من بعده بالاطلحة الحمراء والورد فقط ثم في الطبخة
الثانية بالصندل المقاصيري والمرزنجوش فقط ثم في الثالثة
بالعود فقط فانه يجي غاية لابعده بخاصة اذا نششته

بالمسك واكثرت مسكه

صنعة برملية مرتفعة

خمنة تسمى الماجرى كان يصنعها ابو غالب بن
المدبر بفلسطين ويختارها على الند في روائحها
اخذتها عن البطرك ابي الفرج غلام ابن ابي قرة

يوخـــــــــذ من العود الهندي الغاية اوقية ومن سك
المسك المثلث او الربيع ان لم يكن مثلث خمسة مثاقيل ومن الزعفران
المائي المسحوق مثقالان ومن الشحري ثلاثة مثاقيل ومن المسك
التبتي الخالص مثقال ونصف ومن الكافور الرباحي مثقال واحد
يسحق كل واحد على حدته ويوخذ نصف العنبر فيقرص ويخلط
الجوامع غير المسك والكافور والعنبر وتعجن بماء التفاح
الشامي البالغ وماء النمام والمرزنجوش الثلاثة عجنا يابسا
ثم يحمى التور ويلقى فيه العنبر المقرض فاذا انحل القي عليه من
عسل النحل النقي المنزوع الرغوة مثقالان ونصف فاذا
ذاب وداف مع العنبر القيت الجوامع المعجونة عليه في التور
وخلطت به خلطا جيدا وانعم عجنها في حمي التور حتى يداخل

بعضها بعضا ثم تخرج وتلقى على صلاية وتسحق بالفهر وتمد
بماء التفاح مع السحق حتى يصير مثل المرهم ثم تجعل في التور وتلقى
عليها المسك والكافور بعد سحقهما وتخلطهما وتعجن به عجنا
جيدا وتخمر ليلة ثم تمد وتقطع شوابير كتقطيع الند وترفع
على منخل حتى تجف وتستحكم جفافها ثم تعمد الى المثقال والنصف العنبر
الذي بقي منها فتقرصه وتحمى له التور وتغليها به في كرتين
تقسمها وتقسم العنبر لها وتطليه لئلا يكون كثيرا فلا يجري العنبر
عليه كما يجب ثم تحرق وتترك حتى تبرد وتعبى في درج على حرير حتى
تعشب

خـــــبر الكاذي

قـــــال محمد بن احمد كان اخبرني ابو داود السنهدي
ان الكاذي بالمولتان يشبه الطلع وانه يوخذ ويشقق ويعلق
في الدهن الخالص ازبارا فتاخذ روائحه فسالت عن ذلك اباعلي
اسماعيل بن احمد الصائغ رفيق ابي محمد بن زهير وقد كان ذكر لي انه
راى منه شيئا بالاحسا وخبرته بالذي وصفه به ابو داود
فقال لي لم يعرف الذي وصفه لك على صورته انما هو شي يشبه
الفسيل الذي ينبت من نوى التمر اذا على وليس تطول الفسيلة

منه اكثر من ذراع وليس له ورق وانما له شبه بالقشر العريض
في الاصل منه من اربعة وجوه كالذي يكون من قشور بصل
شفيل الان قشورها في رقة ورق الكاغد تضرب في لونها
الى الكمنة ما هو ولا يزال الرجل يقشر عنها القشور الى ان ينتهي الى
قشر ابيض مثل باطن سعف الجمارة فعند ذلك يمسكون عن تقشيره
ويصير اشبه الاشياء بالجمارة الصغيرة المقشرة فيوخذ عند
ذلك فيلف بخيشة او كرباسة رخ مطوية باربع طاقات
فيستودع الثياب التي يلبسها اهل ذلك البلد مثل الصوف
والخز والتبيقي وغير ذلك من الدرابيع والجباب والعمائم فيترك
فيه اياما ويتعاهد بالتقليب كل يوم فانه اذا لف في الكرباسة
عرق وعفن وظهر فيه تغير في لونه يشبه تغير الاترج العفن
ويظهر له عند ذلك روائح حسنة طيبة الطيب من روائح كل
طيب وبخاص اذا استودع في ثياب الصوف او الخز فان الزبرة
تكتسب من روائحه قوة عظيمة وقال انه يعتري الشي الذي يلف
فيه ويتلفه ويقطعه فان غفل عن افتقاده حتى يصل الى شي من
الثياب احرقها واتلفها فاذا قبلت الثياب روائحه اخرج
منها فجعل في الخلا فيختم الخلا بروائحه تلك الطيبة ويقيت

روايحه في الثياب لا تنقص ولا تذهب ولو غسل دوام
الى ان تنقطع الثياب وذكر لي انه يمكن ان يعجن هاكذا
ويصاعد بالقرع والانبيق فيستقطر ماؤه وانا احب
ان دهن الكاذي هاكذا يتخذ وذلك بان يقشر الكاذي ويلبس
بعضه على بعض على رؤوس ازيار الدهن ويغطى ويترك حتى
ياخذ روايحه الدهن وذكر لي ان مواضعه التي ينبت
فيها منها جزيرة يقال لها اوال ومنها في مكان يقال له قطر وينبت
ايضا بالقطيف وبالظهران وبالاحساء وانه لا عمر له ولا بقاء
وانما ينبت في نصبته وليس يزرع فاذا ادرك جف وتلف وتلاشى

صنعة البرمكية المعروفة

بالماجن على راي محمد بن احمد

قال محمد بن احمد اني نظرت في اجزاء هاذه البرمكية
التي اعطاني نسختها ابو الفرج غلام ابن ابي قرة البطريرا كان
بالقدس فرايت في تاليف اجزايها خللا وذلك انه زاد في
كمية المسك ونقص من كمية العنبر فنقضت ذلك التركيب
وركبتها على ما اصف واسميتها الفاتنة وهي تعمل مغلاة

ويعجن بشيرج التمر ويبخر بصندل وقسط مر واظفار ثم
بقسط حلو وصندل وعود ثم يخلط بالشيرج ويضرب في
اجانة ويطرح فيه مسك وكافور فاذا اودع الجرار جعل
فيه شي من قرنفل صحيح وسنبل عصافير صحاح

صنعة ماء التفاح المطيب

المستعمل في الجامع الكبار المتقدمة عن احمد
بن ابي يعقوب

تاخذ خمس ماية تفاحة شامية جيدة ليس فيها عفن
ولا تشنج فتمسح ثم تشق كل تفاحة باربعة وتلقي ما فيه
من الحب وتقطع صغارا في مراكز خضر ثم تدق [illegible] اما
في جاون حجارة ثم تعتصر في كرباسة نظيفة طيبة الريح
مبخرة فيعصر ثم يدق الثانية وتعصر حتى لا يبقى فيه
شي من الماء ثم يروق ويوخذ له تور حجارة جيد فيصب
فيه ذلك الماء او طنجير حجارة ويطبخ بنار فحم لينة من فحم
كرم جزل وخذ قضيبا ابيض نظيفا فقدر به الماء وحزبه
في القضيب على ثلاثة اجزاء بالكيل وتحز عند كل جزء حزا

في القضيب وارفق بالنار وطول روحك فاذا ذهب منه اقل
من جز واحد فاطرح فيه قرنفلا صحاحا وقطعا من صندل
اصفر دقاقا طيبا واغله به حتى يتم جزءا واحدا وزيادة
قليلة حتى تعلم انه قد اخذ رايحته وارفق بالنار حتى يذهب
الجزء الاول ونصف الثاني ثم انزله واتركه حتى يبرد فاذا ابرد
فصفه ورده الى الطنجير واخرج الصندل والقرنفل عنه
فاذا غلى ثانية فاطرح فيه عودا جيدا مرضوضا صرفا
على رض الخشخاش واجا منه قليلا واغله به حتى يذهب
نصف الجز الثاني وزيادة ثم خذ من المسك المرتفع سك
الغالية فاطرح فيه ولا تكثر تحته من النار الا قدر ما
يغلي [illegible] فيها واياك ان يتشيط حتى تراه قد انعقد
وصار مثل الخلوق وهو الى الرقة ليس بخاثر فانزله عن النار
واتركه في الاناء يوما وليلة فاذا كان من الغد فخذ قارورة
ليست بواسعة الراس ولا بالضيقة قدر ما تدخلها اليد
فبخرها بسبع قطع عود مخمر وند وقطع عنبر ثم صف
ذلك الماء وصبه فيها وسد راسها ما استطعت بخرقة
مطيبة وفوق الخرقة خرقة مطيبة ايضا ثم اتركه ثلاثة

ايام حتى اذا كان اليوم الثالث فاسحق له مسكا جيدا منقى
من الاكراش والشعر سحقا جيدا وذب فيه عنبرا اشحريا
اجعل على كل رطل من الماء مثقالا من مسك ومثقالا من عنبر
وقطرات من زاذي بعد ان تحل الزاذي بالزاذي وتضرب فيه
المسك ثم تحله في ماء التفاح وتضربه به ضربا جيدا ثم حرك
القارورة سبعة ايام واتركها شهرا ثم استعملها ان شا الله

صنعة ماء التفاح اخر

عن ابي يعقوب ايضا

يوخذ من ماء التفاح الشامي الصحيح الذكي الرايحة
ما احببت فانزع منه حبه ولا تمسه بحديدة [illegible] في
مهراس حجارة او في جاون فرضه رضا ناعما ثم اعصره في
خرقة نظيفة واجعله في برمة ولتشه كما يلش الباذنجان حتى
يغلي ثم خذ لكل رطل من ماء التفاح اوقية عسل ابيض فانزع
رغوته وحله في ماء التفاح وخذ قدر مثقالين زعفرانا
فاسحقه ونصف اوقية سكر ومثقالين مسكا واجعله
في ماء التفاح وان كان ماء التفاح اوقية عسل ونصف

اوقية سكا مسك مرتفع ومثقالين مسكا ومثقالين عنبرا

صنعة عقيد ماء التفاح

المستعمل في الطيب من كتاب ابي الحسن البصري

تاخــــذ من التفاح الشامي البالغ الصحيح ما لا عفن فيه ولا عفر فيقشر ويستخرج حبه مع ما يليه ويدق دقا جيدا ويعصر ماؤه ويصفى براوق ويترك حتى يسكن ثم يصفى في طنجير برام او برمة نظيفة وتطبخه حتى يذهب ثلثاه ويبقى الثلث وان بقي منه الربع فهو اجود ثم ينزل عن النار ويبرد ويسحق لكل رطل منه وزن نصف د[illegible] قرنفلا زهرا وحبتي مسك وحبتي كافور سحقا جيدا ويضرب فيه ويجعل في انية زجاج ويحكم سده الى وقت الحاجة اليه

صنعة ماء التفاح المطيب

وهو نضوح التفاح من كتاب محمد بن العباس

يوخــــذ التفاح الشامي الصحيح البالغ فيشقق

ويرمى بحبه ويدق في جاون ويعتصر ماؤه ويوخذ زعفران وورس وقرنفل وسنبل وصندل وجوزبوا وبسباسة وهرنوه وكبابة وقاقلة وسليخة من كل واحد ثلاث اواقي يجمع جميعا ويطحن ويعجن بشيرج التفاح ويترك يوما الى الليل ثم يلقى عليه سك ومسك وكافور من كل واحد اوقية وتعمد الى ماء التفاح بعد تروقه فتطبخه حتى يذهب منه الثلثان واكثر ثم يصفى ويبرد وتضرب فيه الافواه والعقاقير ضربا جيدا وتجعله في اناء ضيق الراس وتحكم تطيينه ويستعمل بعد شهرين

ذكر المسوسن

المسوسن مما يدخل في النضوح في نقوع الافاويه وتخمير اللخالخ وفي الصباغ والغسلات لا بد منــــه

صنعة مسوسن عن داود

من الكتــــاب المولف للمعتصم

يوخــــذ من ورد السوسن الابيض الازاد اربع

مائة وردة فيمسح ورقه بخرقة كتان ناعمة من الصفرة التي تكون في داخله وتقطع القضبان التي في داخله بالاظافير واطراف الورق يعني اصول الورق تقطع بالاظافير ايضا ثم يبسط على ثوب كتان ليلة ومن الغد ثم تلقى عليه سكا وقرنفلا وقصب الذريرة من كل واحد اوقيتين مسحوقا نعما وملحا ذرانيا وفنيا من كل واحد وزن ثلاث اواقي وحماما جمرا ذهبية طرية وسنبلا ومصطكى من كل واحد اوقية مدقوقا ناعما وقشور عيدان البلسان نحاية اربع اواقي يدق ذلك وينخل وتوخذ برنية زجاج واسعة الراس فيجعل فيها سافا من ورق السوسن وسافا من الادوية حتى يفنى الورق كله ثم يترك كما هو يوما وليلة حتى تخرج قوة الورق في الادوية ويصب عليه من الغد مطبوخا جبليا مما لم تصبه الشمس اربعة اقساط ويلقى عليه نصف اوقية زعفرانا مسحوقا ومن المسك المسحوق مثقالين يذاب المسك والزعفران بالمطبوخ ويصب عليه يعني على الورق في البرنية مع شي من الاسطركس الابيض وهو عسل اللبنى البيضاء العنبرية التي تجلب من بلد الروم

في انابيب القنا والقصب ويكون وزن الاسطركس اربع اواقي مضافة الى اوقية دهن بلسان خالص ممتحن مذابا جميعا بعسل النحل الماذي ويصب في اناء السوسن على راسه وتدعه ساعة هوينة ثم تشد راسه بخرقة كتان جديدة وتضعه في موضع قبالة المشرق منحرفا عن شعاع الشمس لئلا تصيبه الريح ولا شعاع الشمس بل يوقى منهما وطين راس الاناء بطين حر وشعر لئلا يدخله ودعه ستة ايام ثم عالج به واستعمله فيما احببت ان شــــاء الله

صنعة المسوسن الطيب

النادر مما اخذ عن بختيشوع الطبيب

نقل من كتاب العطر المولف للمعتصم

تاخــــذ قسطا مرا وقصب ذريرة الطيب مجرة مفتوفة بالمسك وساذجا هنديا وقرنفلا من الزهر منه وقشور عيدان السليخة ما كانت حمراء بسباسة ذكية وتوق السليخة الزعرة الساحلية فانه لا خير فيها وتاخذ من الاشنة الهندية او اليمانية بعيدانها ست اواقي

ومن السنبل العصافير اوقيتين ومن ميعة حمراء سايلة
او بيضا ودهن البلسان من كل واحد ست اواقي وزعفرانا
قيما منسحوقا خمس اواقي ومسكا تبتيا جيدا خمس مثاقيل
تطحن الحوايج اليابسة بعد دقها وتسحق الزعفران والمسك
سحقا ناعما وتذابا بالطلا الريحاني الذكي الطيب وتحل الميعة
بدهن البلسان وتصب على الجميع من عسل النحل الماذي
ست اواقي فيضرب بهما ضربا جيدا وهو حار وتذاف
ذلك بالطلا المصبوب على الافواه وتعجن بها عجنا جيدا
ثم تاخذ من ورد السوسن الابيض الازاذ الطري ثمان مائة
وردة عددا فتقطع اصول ورقها بالاظفار وتمسح من
الصفرة التي تكون في داخلها بخرقة ناعمة كتانا جديدة ثم
يفرش الورق في اناء قوارير برنية كبيرة سافا من الورق
وسافا من الادوية حتى تاتي على السوسن والادوية ثم صب
على ذلك من الطلا الريحاني الذكي الجيد خمسة كيزان وزن
الكوز خمسة ارطال بالبغدادي واستوثق من فم الاناء بغطا
ينطبق عليه وطينه بطين حر مخلوط بشعر العنز المدقوق
المنخول وارفعه في بيت كنين في الظل مما يقابل الشمال

وهو يسمى القرابي ستة اشهر ثم افتح عنه وصفه في القوارير
او في اناء واحد قوارير فانه ينفع باذن الله من
الاغماء الشديد وقيط الغثيان والقي والاستطلاق والهزال
وضعف الطبايع ومن الغم الشديد والضعف الشديد
وضعف المعدة والكبد وقد ينفع في الضمادات وتنفع
فيه العصايب وتعصب بها المفاصل ويوضع منه على قراطيس
وتضمد به المعدة

صنعة نوع اخر من المسوسن

عن ابن بختيشوع ايضا من الكتاب المولف للمعتصم

تاخذ من السوسن الازاذ الابيض اربع مائة
سوسنة فتقطع ورقها وتمسح الصفرة التي داخلها
وابسطها على ثوب كتان جديد وانثر عليها من الملح الذي
يوتى به من طرسوس وتنشف وجففه في الظل ثم خذ له من القسط
المر والساذج الهندي والحماما الحمرا وقشور عيدان
السليخة الحمرا والقرنفل وقصب الذريرة المطيبة من
كل واحد اوقيتين ومن المصطكى وسنبل الطيب والعود

الهندي الجيد من كل واحد اوقية ومن الزعفران نصف اوقية
ومن الميعة الحمراء السايلة ودهن البلسان الفايق من كل
واحد اربع اواقي ومن المسك الجيد اربعة مثاقيل تدق
هاذه الاخلاط جريشا غير المسك والزعفران فانهما يسحق
سحقهما وتجمعان بالميعة الحمراء السايلة ودهن البلسان
مع اربع اواقي عسل نحل ماذي يعجن به ذلك عجنا جيدا
ثم يحل بالطلا ويعزل وتاخذ برنية من زجاج
واسعة الراس كبيرة فتبسط فيها سافا من ورق السوسن
وسافا من الاخلاط حتى تنتهي وتفرغ ثم تصب عليه من
الطلا الجبلي العتيق الريحاني الذكي الرايحة الذي لم تنظر اليه
الشمس عشرين رطلا وتصب على ذلك الزعفران والمسك
المذابين بدهن البلسان والميعة والعسل المحلولة بالطلا
فوق البرنية وليكن للبرنية غطا ينطبق عليها وعلى راسها
وابدا برأس الاناء فسده بخرقة كتان جديدة ثم شد فوق
الخرقة بقرطاس مصري شدا جيدا ثم اطبق على ذلك الراس
الزجاج وطينه على البرنية بالطين الحر والشعر وتبن الكتان
واترك البرنية في طاق يلي ريح الشمال ولا تقابلن بها ريح الشمال

استقبالا بل اجعلها منحرفة عن ريح الشمال الى الجنوب
واتركه ستة اشهر ثم استعمله وبعض الاطبا الحكماء
يزيد فيه كابة وقلنجة وزن نبا من كل واحد ... قيتين

صنعة طسوسن من كتاب

القاسم بن احمد

تاخذ رمانا من قشمش فطبخ بمنوين من ما حتى
يرجع الى منا ويصفى شيرجه ويلقى فيه من قشور الاترج
وقشور التفاح الشامي الطري بن القضيين ومن ورق النمام
شي صالح وتغلا الى القدر فيطبخ بها ثانية حتى ياخذ رواي
ذلك وخمرته ثم يوخذ سنبل عصافير وقرنفل وفوه
قرنفل وقشور عيدان السليخة الحمرا وكبابه وقلنجه
وهرنوة من كل واحد وزن درهمين وجوزبوا وبسباسة
من كل واحد وزن درهمين يدق ذلك دقا جريشا ويضاف
اليه وزن نصف درهم زعفرانا شعرا ويشد في خرقة شرب
وينزل في قدر ما القشمش فيطبخ بما القشمش مع القشور
والنمام المذكور حتى يبقى من الما النصف او اكثر ثم يصفى

في قدح زجاج كبير او باطية ويلقى فيه كل يوم مرة من ورق
السوسن [illegible] المنقى من صفرته التي فوقه تفعل به ذالك
عشرة [illegible] في كل يوم يلقى فيه اوراق سوسن طري ويكون
مقدار السوسن الذي يلقى فيه كل يوم عشرين سوسنة
او خمس سوسنات في اخر ايامه ثم تسحق له ثلثي مثقال
كافورا ومثقالين مسكا جيدا تسحقا ناعما وتضربه به
وتجعله في قرنية زجاج وتطين عليه راسها بعد سده
بطين حر وترفعه ستة اشهر لا تمس ثم يستعمل ان شا الله

صنعة ما التفاح الشامي

لمجن الخالج والعطر من كتاب القسم بن احمد

يوخذ من التفاح الشامي البالغ الطري الذكي
فيشقق ويستخرج منه حبه ويدق في جاون دقا ناعما
ويعتصر ماوه بمعصرة نظيفة في زبل جديد من قباب
البد ويطبخ ماوه في طنجير برام ويصفى براووق ثم
يفتق بمسك وكافور مسحوقين ويرفع في انية ويحكم
سده

ثم يصب دهن حب القطن عليه ويرفع على نار لينة ويوقد
تحتها بالرفق حتى يعلم ان الما قد نشف وان روايح الافاويه
قد داخلت الدهن فاذا انتهى الى ذالك الحد فخذ نصف اوقية
لاذنا رطبا فحله على نار لينة بزنبق رصاصي حتى يصير مثل
الغالية والق عليه من الكافور سدس مثقال مسحوقا ومن المسك
المسحوق قيراطين وان احببت بسدس مثقال اضرب بهما جميعا
في اللاذن المحلول بالزنبق ضربا جيدا ثم انزل الطنجير عن النار
وغطه بطبق ينطبق على راسه وان كان طبخه في قدر نحاس فهو
خير وامكن للتغطية والق من فوق الطبق كرباسه ودعه باقي
يومه وليلته حتى يبرد الدهن ويصفو ثم اقطعه عن الثفل ودعه
في انا واسع واضرب فيه اللاذن المحلول والكافور والمسك ضربا
جيدا حتى يداخله وان كان فاترا فهو اجود ثم ارفعه في قوارير
مبخرة طيبة واحكم سدها ودعه يختمر ثم استعمله فانه
غاية في الطيب كان رايحته رايحة البان لم ير مثله في هاذا المعنى

صنعة دهن مركب طيب

الرايحة عجيبها

تاخذ من دهن الخيري الدون الصافي او دهن البنفسج
الدون منا واحدا فتجعله في قارورة وتاخذ له من السنبل العصافير
والقرنفل الزهر والورد الفارسي والمرزنجوش المجفف والمسك
العنبري الاصفر والصندل الاصفر وسعدا واذخرا وورد
الاترج وورد النارنج وبزر الورد الاحمر الجوري الرطب
ونشارة العود وحب الاترج المقشر وورق الحماحم الرطب
او اليابس وورق الافرنجمشك الرطب او اليابس ان لم يحضر
الرطب من كل واحد اوقية الا ان يكون الحماحم والافرنجمشك
رطبين فيوخذ منهما من كل واحد اربع اواقي تدق اليابسة
وتنخل بمنخل شعر واسع وتدق الريحان الرطب والحماحم وتعتصر
ماوهما ويضاف اليه من النضوح قدر ما تعجن به الافواه
عجنا متماسكا وتبسط في باطية وتحى بالقسط الحلو والصندل
سبع نبذات وتقلب بعد ثلاث نبذات ثم بالعود القمري
سبع نبذات ثم تجعل في تور برام وتضرب من النضوح بما تصيره
في حد الحسا وتترك التور بعد احكام راسه في تنور قد انكسرت
حرارته يوما وليلة ثم اخرجه من التنور وافتح راس التور
والق ما فيه في طنجير برام وصب عليه قدر اوقيتين او ثلاث

تاخذ من دهن البرشان منا او من الخيري الرخيص
ايهما حضر وان احببت فاجعل النصف من هاذا والنصف من
هاذا ثم خذ من بزر الافرنجمشك وورقه من كل واحد اوقية
ومن ورد الاترج المجفف المقشر نصف اوقية وبزر حب الاس
الاسود مرضوضا وزن درهمين ومن نافجة مسك طرية الفتاق
منتوفة الشعر جردا [illegible] قيراطين ومن الزعفران الفصيح المغسول
نصف اوقية تنقع هاذه الحوايج في ما ورد يوما وليلة وتلقيها
مع ما فيها من ما الورد في الدهن الذي في الطنجير ويكون وزن
الدهن منا واحدا ويوقد عليه وقودا لينا وتحركه بشفقة فنا
تحريكا شديدا حتى اذا علمت ان الاشيا قد داخلت الدهن انزلت
الطنجير عن النار واحكمت تغطيته بغطا خشب وخيشة
فوقه وتدعه بقية يومه وليلته فاذا اصبحت فصفه في
القوارير ياتي دهن خيري عجيبا لا بعده طيبا

صنعة دهن خيري اخر

مولد منه ايضا

يوخذ من البرشان او من دهن الخيري الرخيص

من فتجعله في قدر او في طنجير برام ويلقى عليه من بزر الانجمشك المجفف الجريش غير معروك ومن قلوبه وورقه طريا من كل واحد اوقية ونصف ومن بزر الشاهسفرم وورقه وزهر النارنج منعنعا مجففا من كل واحد نصف اوقية ومن الصندل الاصفر اوقية ومن بزر الخيري الاصفر والاسمانجوني وزهرهما الرطب منقى من خضرته من كل واحد وزن درهمين ومن الزعفران الصحيح المغسول ثلاثة دراهم ومن ورق الحماحم المجفف نصف اوقية تلقى هاذه الحوائج بعد ان تنقعها في النضوح وما الورد يوما وليلة وتوقد تحته وقودا لينا وتحركه بشفقة فنا وتضربه بها ضربا جيدا ثم تلقي عليه اذا علمت انه قد نشف ما فيه من المائية وتحدره عن النار وزن دانق كافورا رباحيا مسحوقا وتغطي راسه على المكان بعد ضربه بالكافور تغطية [illegible]حمة وتجلله بخليشة مطبقة وتتركه بقية يومه وليلته وتبخر له قوارير ضيقة الروس وتودعه فيها بعد احكام [illegible]ته ان شا الله فانه ياتي طيبا لا بعده ان شا الله

صنعة زنبق مولد جيد

وقشور الاترج والتفاح والسفرجل المجمرة كلها في الشيرج في جرة ثم خذ من افاويه الجعفرية واكثر من السنبل والقرنفل والصندل واطحن هاذا كله وانخله بحريرة صفيقة وخذ رطلا ونصفا من ورس فاسحقه سحقا ناعما واوقية ونصفا كافورا رباحيا فاطرحهما مع تلك الافاويه وان شيت فاعجن تلك الافاويه بشي من ذالك الشيرج وبخره بقسط والظفار وعله بخور طيب ثم اطرحه في الشيرج مع الكافور وان شيت فاطرحه كما هو على حاله فهاذا هو النضوح الطيب الذي لا بعده طيب ان شا الله

صنعة النضوح الجيد الفايق

من كتاب العطر المصنف للمعتصم

تاخذ تمرا جيدا برنيا وزبيبا برزهم فيطرحان في القدر وينقعان بالما يوما وليلة ويطبخان بعد نزع اقماعه وحشفه ثم اطبخه طبخا جيدا وصفّ الشيرج منه ثم اعد ما ثانيا يسيرا ثم اطبخه ثانية حتى تستخرج جميع حلاوته ثم اخلط الشيرج الاول بالثاني والق فيه سعدا

كوفيا وآس اطريا ومرزنجوشا وريحانا وميعة يابسة وقشور محلب وغله حتى يذهب ان شيت الثلث وان شيت النصف ثم صفه بمنخل عقب ثم خذ من جميع الافواه فاعجنه فيه واكثر الورس والزعفران ثم بخره بقسط والظفار واشبعه من البخور وخذ ميعة رطبة وقدر اوقية علك الروم يعني المصطكى او اقل قليلا وجوزبوا وبسباسة وكافورا فاسحقه واعجنه بشي من زنبق رصاصي جيد وبخه ثم القه في الجرة وسد راسها لا يدخلها الريح ولا تفتحه حتى يغلى

صنعة نضوح طيب

من ذالك الكتاب

تاخذ عشرة اجزا من افواه الملاب ليس فيها ورد وجزين من ورس وجزين سنبلا وجزء قرنفل وجزا من نجب الكافور وجزين من زعفران واضف اليهما نصف جزء سكا ممسكا وجزا من ذريرة ممسكة مفتوقة ثم يدق كل واحد على حدته وينخل ويلت بدهن الكادي الخام حتى يجمعه الكف قال محمد بن احمد الكادي دهن يعمل من نبت يكون

درهم من نضوح طيب او ما تفاح شامي او ملسوس ثم تصب الدهن فوقه وتحركه حتى يختلط بهما ثم يربط راسه ويحرك يومين حتى ياخذ حموة الافواه ورايحتها ثم يترك حتى يصفو ويرسب الافواه كلها ثم تبخر قارورة بكافور ويصفى فيها الدهن ويفتق بكافور ويوخذ الثفل فيمد بدهن خيري دون ويحرك يومين ويستعمل ثفله مكان المحلب او يخلط بالاشنان خاصة ان شا الله

صنعة دهن العنبر غاية

من كتابه

توخذ قارورة قصدة ضيقة الراس فتبخر بعنبر قوي الرايحة بعد ان يدهن داخلها بدهن لتقبل البخور تبخر بالعنبر ابدا حتى تكمد القارورة وتسود من دخان العنبر وكلما بخرت يصمم راسها فاذا اسودت يصب فيها قدر ثلثيها دهن خيري المسك مفتوقا بالمسك الفايق فيضرب الدهن والمسك في القارورة ضربا جيدا حتى يرجع ذالك السواد ورايحة العنبر الى الدهن ثم يستعمل الدهن فمن احب تقوية جعل له مثقالا من عنبر بشي منه يسير ثم ضربه به ضربا جيدا

دهن كانت الأكاسرة تتخذه

ولسميه جاذاون

يوخـــذ عشرة مثاقيل قرنفلا زهرا ومثله زعفرانا ومثله محلبا مقشرا وثلاثة مثاقيل كافورا ومثله لاذنا رطبا تدق آحادا وتجمع في تور أو قدر حجارة وتحل اللاذن بدهن البان على نار لينة ويصب فيه ويصب عليه ثلاثة ارطال طلا عتيقا ويوقد تحته ساعتين زمانيات بنار لينة حتى يصير اسود لزجا مثال الرب ثم يخلط باوقية ميعة رطبة ويجعل في قرعة ويصعد ماؤه مثل تصعيد ماء الورد ويجعل في قارورة فمن اراد ان يدهن منه خلط منه جزءا بمثله زنبقا رصاصيا وادهن به فانه يقوم مقام المسوحات الرفيعة وتبقى رائحته في الشعر والراس اربعين يوما وإن اصاب الثوب منه شيء بقيت رائحته فيه ما بقي الثوب

صنعة دهن يعرف بالباني

عن الكندي من كتاب ابن عباس

يوخـــذ من العود الهندي المرتفع ستة مثاقيل ومن بزر الورد الأحمر ثلاثة دراهم وامليجة خمسة اوزن

نصف درهم بخمش ذالك ستة مثاقيل سكا مرتفعا وقليل ملتوس من طيب ويخمر ليلة ثم يطرح على الصلاية فليسحق حتى يجف وينخل بحريرة ويعزل وتوخـــذ ثلاثة مثاقيل سكا مرتفعا مسحوقا منخولا بحريرة فيخلط به ويعجن بزنبق مرتفع ويجعل ثلاثة ايام بسبع نبذات عود صرف وتبخره في اليوم الرابع بعد ذالك بسبع نبذات عود مطرى ويعتق مثقالين مسكا ويرفع

صنعة دهن يعرف بالشامية

اللقنة

يوخـــذ مثقالين مسكا ومن العنبر الأزرق نصف مثقال وعود هندي خمسة مثاقيل وسك مثلث مثله يسحق ذالك وينخل ويحل العنبر بزنبق رصاصي خالص فتنعم تبخوره بالعود والكافور ثم يلقى عليه المسك والسك والعود ويضرب به ضربا جيدا ويمد من الزنبق المبخر بكفايته وهو ثلاث اواقي زنبقا مبخرا ويجعل في قارورة مبخرة ويحكم سدها فاذا اجلس قطعت دهنه ناحية واستعملت البغل غالية لا بعدها في الطيب فان فتقتها قبل ان تنزع دهنها

بنصف مثقال كافورا جاءت خنثة طيبة تفوق الغالية وطاب دهنها أيضا

صفة دهن يعرف بالمعشق

اللهم بعض العطارين الكبار من كتاب ابن البر

يوخـــذ سنبل عصافير وصندل وبسباسة من كل واحد مثقال ونصف وقرنفل وزن مثقال ومثله برادة عود مرتفع واوقية حب محلب مقشر وجوزة بوا واحدة يدق جميعا وينخل خلا المحلب والبسباسة فانهما يدقان اجادا ثم تخلط جميعا وتعجن بماء ورد فارسي وما ثلاث تفاحات شامية وشيء من ورق الأترج الطري من قلوبه حتى تختلط ثم يصب عليه رطل من دهن زنبق سابوري وتدلك باليد دلكا جيدا اشديدا ثم تخمر الى الغد ثم يصفى بخرقة ويوخذ له من دهن وردية طيبة ودهن محلبية جيدة من كل واحد قدر نصف اوقية ووزن دانقين كافورا مسحوقا ووزن قيراطين عسل اللبنى حمرا يقطر عليه ويضاف اليه اوقية دهن بان خالص ويمد به ويترك سبعة ايام حتى يبرد

أو اوفي ماء ورد فارسي وصب الدهن على الأفواه واوقد تحت الطنجير وقودا برفق مستو وانت تحركه تحريكا شديدا ثم الق فيه من قشر التفاح الشامي وقشر الأترج الأصفر قبضة قبضة وتوقد تحته وانت تحركه حتى يذهب الماء ويبقى الدهن وتعلم ان روايح الأطياب قد داخلت الدهن فعند ذالك فانزله عن النار وشد راس الطنجير بغطاء خشب او خيازر وغط عليه بكرباسه وتدعه بقيته يومك وليلتك فاذا اصبحت فصفق الدهن عن الثفل وابتغه من الكافور بوزن قيراطين ومن المسك بقيراط تدوفهما بشي منه ثم تضربهما ضربا جيدا وان حللت من العنبر وزن سدس مثقال من الدهن ثم ضربت الكافور والمسك في العنبر ضربا جيدا حتى يصير مثل الغالية ثم حللته في الدهن وهو فاتر وضربته به كان اجود لعتاقه وتحللت اجزاء العنبر في الدهن مع المسك والكافور وامتزجت به امتزاجا جيدا ان شا الله ثم دعه في قوارير مبخرة بالعود والكافور فان بخرت الأفواه قبل حلها كان اجود له ولا تفتحه حتى يمضي له اسبوع ويبرد ان شا الله

صنعة دهن طيب

له رائحة شديدة عجيبة

تاخــــــذ من دهن الخيري الدون او الزنبق الدون الصافي منا وان كان نصف من من هاذا ونصف من من هاذا جاز فاجعل ذالك في اناء زجاج ثم خذ له من ماخورا وسعدا كوفيا مقشرا ومن المرزنجوش المجفف ومن القرنفل الزهر وفرفة القرنفل من كل واحد وزن خمسة دراهم ومن بزر الابنجمشك وورقه المجفف من كل واحد خمسة دراهم ومن بزر السيسبر وورقه من كل واحد اربعة دراهم ومن ورد الاترج وورد النارنج المفتح مجففين من كل واحد وزن ستة دراهم وقاقلة وكبابه وميعة يابسة حمرا وصندلا اصفر من كل واحد ثلاثة دراهم تدق هاذه الحوائج وتنخل بمنخل خشكار وتعجن بماورد ونضوح معتق طيب ذكي خمر مصبغ وتجعل في تور برام وتصب عليها ماء ورد عمرها وزيادة اصبعين ومن النضوح مثل نصف ما الورد وتلقي فيه قشور التفاح الشامي وقشور الاترج وقشور نارنج من كل واحد كفا وتخمره به يومين وليلتين ثم تضرب الافواه بماء الورد والنضوح وتصب الدهن في طنجير وتصب عليه هاذه الافاويه المخمرة بما فيها من قشور ونضوح وماء

ورد وتوقد تحته وقودا لينا وانت دايبا تحركه بقصبة مقشرة او عود نظيف حتى يذهب ماء الورد والنضوح وتعلم ان ريح الادهان والقشور والافاويه قد داخلت الدهن ثم الق فيه وزن درهم زعفرانا ووزن قيراط كافورا ووزن حبة مسكا واضربه نعما ثم انزل الطنجير عن النار واحكم تغطيته وغمه بكوباسة او خيشة يومه وليلته فاذا اصبحت فصفه في قوارير قد انعمت تبخيرها بالعود والكافور

فــــــال محمد بن احمد وسبيله ان يصفى عن الاثفال ويغلس ثم تحكم تبخيره بالعود الصرف ثم بالعود والكافور حتى يشبع بخورا فهو اطيب له ويأتي دهنا خشنا طيبا يضرب به المثل

صنعة الدهن المدني

المركب من كتاب يوحنا بن ماسويه

تاخــــــذ دهن الحل المعتصر باليد على النحت غير المملوح رطلا ومن دهن الورد رطلا ومن دهن الخيري الكوفي رطلا فيجمع ذالك في طنجير او قدر برام ثم تاخذ له من القاقلة الكبار اوقية ومن فرفة القرنفل اوقية ومن القرنفل الزهر اوقية

ومن الصندل الاصفر اوقية ومن الهرنوة اوقية ومن الميعة اليابسة اوقية ومن الاشنة اليمانية وان اصبت هندية فهو اجود اوقية ومن جوزبوا الصغار والكبار من كل واحد اوقية تدق هاذه الافاويه دقا جيدا وتلقيها على رطل ماء عذب ثم تجمعها مع الدهن وتطبخ ذالك حتى تعلم ان الدهن قد اخذ روايح الافاويه ثم دعه يبرد وصيره في جرة خضراء والق عليه من الزعفران الفمي المسحوق اوقية ومن الشك الرفيع اوقية وتضربه به ضربا جيدا وتصب ذلك الدهن في اجانة خضراء وتكب الجرة حتى يصفو ما فيها من الدهن وتبخرها بالقسط الحلو والمر والصندل حتى تسكرها سبع مرات ثم تعيد الدهن اليها وتشد راسها شدا جيدا وتدعها يوما وليلة فاذا كان من الغد فافرغ الدهن منها في الاجانة وصفق الجرة ايضا وبخرها بالصندل والعود سبع مرات ثم اعد اليها الدهن واحكم شدها ودعه فيها يوما وليلة او يومين فاذا كان من غد اليوم الثالث فافرغ الدهن ايضا منها في الاجانة واحكم تصفيتها وبخرها بنصف مثقال كافورا ونصف مثقال مسكا تبتيا ونصف مثقال سكا من نفعا ونصف مثقال

عنبرا فليسحق كل واحد منها جريشا ويخلط بعضه ببعض وتجمر به حتى تستوعبه ثم اعد اليها الدهن واتركه فيها عشرة ايام حتى ياخذ روايح البخور بعد ان تحكم شد راسه ثم صفه في قوارير ضيقة الروس لطاف فهاذا دهن مدني طيب يصلح للرجال والنساء

صنعة دهن مركب مبخر

طيب جيد للنساء من كتاب يوحنا ايضا

تاخــــــذ من الشيرج المستخرج من السمسم المقشر من عصير النحت غير مملح ثلاثة ارطال ومن المحلب المقشر خمسين درهما ومن الميعة اليابسة الحمراء خمسين درهما ومن السليخة القشر الرقيق اوقيتين ومن السنبل اوقية ومن القاقلة الكبار والكبابة من كل واحد اوقية ومن الصندل الاصفر نصف اوقية ومن الورد الفارسي الاحمر نصف اوقية ومن الهرنوة اوقية تدق جميع الافواه وتسحق وتنخل بحريرة وتعجن بالزنبق النيسابوري وتبسط في باطية وتبخر بقسط مر وصندل مقاصيري واظفار ثلاثة ايام كل يوم سبع مجامر في كل مجمرة ثلاث بنذات وتحركه بين كل مرتين تحريكة وتعيده

الى البسبط في الباطية والدكبية حتى تبدر اخلاه البخور ثم اجمع
ذالك والقه في الدهن في برنية بعد ان تبخر الدهن على الانفراد
بمثل ما بخرت به الافواه وتكون البرنية خضراء ضيقة الراس
وتحركه بالقصبة المستعملة التي تحرك بها الدهن فذا استعملت
لذالك تحركه بها اياما ثم تتركه حتى يجلس وتاخذ له من الورس
الحبشي اوقية ومن الزعفران القمي ثلاثة مثاقيل ومن الجوزبوا
الكبار نصف اوقية ومن البسباسة التي قد اجيد فيها بالسحق
الشديد ثلاثة مثاقيل ومن الكافور الرياحي مثقالا واحدا
تسحق جميع ذالك وتلقيه في الدهن وتحركه بالقصبة ثلاثة
ايام بالنهار حتى تغمر هاذه الافواه الاخيرة جميع الدهن
وتخالطه ثم تفرغ ذالك محركا في قوارير مستعملة وتستعمل
فهاذا دهن جيد تستعمله النساء لرؤوسهن وابدانهن عبق طيب

صنعة دهن اخر عبق جيد

للنساء من كتاب يوحنا ايضا

يوخذ من دهن الخل المطبوخ السمسم المطحون بغير ملح
المعصور على النحت ثلاثة ارطال وتاخذ له من حب المحلب المقشر

نصف رطل ومن قشور السليخة اوقية ومن السنبل العصافير
اوقية ومن القاقلة نصف اوقية ومن الكبابة نصف اوقية
ومن الهرنوة نصف اوقية ومن القرفة اوقية ومن الورد نصف
اوقية يدق ذالك وينخل بحريرة وتعجنها بالزنبق وتبخرها
بالقسط الهندي والحلو والصندل والظفر يومين وليلتين في كل يوم
وفي كل ليلة سبع بخرات ثم تقلبه بين كل ثلاث بخرات ثم تدعه
يوما وتبخره بالعود الصرف يوما وليلة ثم بالعود والكافور
يوما وليلة ثم تبخر لها الدهن مفردا بعود وكافور بعد ان
تشبعه ايضا بالقسطين والصندل ثم تجمع بينهما في باطية
وتضربه ضربا جيدا وتبخر له برنية زجاج قد مسحت بنضوح
معتق ثلاث بخرات ثم تقلبه فيها وتحركه كل يوم مرات بالقصبة
فيها والتحريك حتى ينقلب اسفله اعلاه ثم تاخذ له من الجوزبوا
الكبار نصف اوقية ومن الكافور مثقالا واحدا فتسحق له الجوزة
حتى تتحلل اجزاؤها ثم الق عليها الزعفران واسحقها به حتى
يختلطا جميعا ثم اسحق الكافور والقه عليهما واخلطه بهما
وصب الدهن عن ثقله الاول في ظرف آخر مبخر وانقعه بالجوزة
والزعفران والكافور واضربه ضربا جيدا وقلبه بالنفخ في

القصبة حتى ياخذ روايحه ويعبق به ثم افرغه في الدسايج

صنعة دهن تفاح عبق

طيب مما الفته

تاخذ من دهن الخيري الكوفي ودهن الورد الفارسي من
كل واحد نصف من فتخلطهما في ظرف وتاخذ من ورق الاس
الغض ما احببت فتدقه بشي من الماء القراح وتستقطره بهاله
وتاخذ ما قطر منه فتزن منه مائة درهم ومن ماء الزعفران المضاعف
خمسين درهما وتخلطهما في برنية وتصب عليهما من ماء
الورد الجوري ثلاث اواقي وتدق من المحلب المقشر مائة درهم
وتعجنه بنصف اوقية ميعة حمراء سايلة عجنا شديدا
وتعزله ثم تاخذ من قشور التفاح الشامي البالغ الطري رطلا
فتلقيه في المياه وتغليه غلية وتمرسه فيه مرسا جيدا ثم
تحدره وتلقي فيه اوقية من فاغية الحناء وجرزة من ورق
النمام الطري وتلقي المحلب المعجون في الميعة في الدهن وتضربه
به ضربا جيدا وتسحق له من القرنفل مثقالين ومن الهيلوة مثقالين
ومن السنبل مثقالين وتسحق ذالك وتنخله وتضيف اليه اوقية

ذريرة ممسكة مفتوقة وتعجن الجميع بنضوح عبق وتبخره
في باطية يومين وليلتين بالعود الصرف ثم بالعود والكافور
والقه في الدهن الذي حللت فيه المحلب واضربه به ثم اقلبه على
المياه التي فيها قشور التفاح والفاغية والنمام واحكم سد راسه
ودعه في شمس حارة اسبوعا تحركه في كل يوم فاذا امضى له سبعة
ايام فارفعه في طنجير برام على نار لينة واطبخه حتى ينشف
الماء ولا يبقى فيه شي من المائية ثم برده واقطف الدهن
في ظرف مبخر وانقعه بمسك وكافور من كل واحد بسدس مثقال
فهاذا دهن التفاح الفاخر مما الفته بجا خبثا حمرا يصلح مسوحا
للرجال والنساء ولرؤوس النساء في خمرهن

صفة دهن التفاح من كتاب يوحنا

قال تاخذ من دهن الخل المخلوع المعتصر باليد من غير
ملح ثلاثة ارطال ومن ماء الاس الاخضر المعتصر رطلا ومن
حماحم الريحان الطري وقشور التفاح الشامي البالغ الطري الطيب
الريح من كل واحد رطلا ومن المحلب ثلاث اواقي ومن الميعة الحمرا
اليابسة مثله يدق ذالك كله ويلقى في الاناء الذي فيه الدهن

ويسد راسه ويجعل في شمس حارة ويحركه بالقصبة وينفخ
فيه كالذي وصفنا حتى ينقلب اسفله اعلاه ويتركه اسبوعين
حتى يعلم انه قد عبق براىحة التفاح والمحلب والميعة ثم تصفيه
وتجعله في دساتيج تسد رؤوسها فانه دهن طيب في ادهان النسا
في عمله رنخ وهو احد كيميا العطر قال محمد بن
احمد ان جعل فيه جرزة نمام طري وجرزة مرزنجوش واوقية
فاغية حنا ونضوح عتيق وفيتين وخمره بذالك في الشمس كما
ذكر ثم قطعه وبخره بالعود والكافور كان اطيب له واجود

صنعة دهن مطيب

يستعمله الرجال والنسا من كتاب
العطر المولف للمعتصم

تاخذ اربعة ارطال ما فتجعلها في برمة جديدة
نظيفة وتوقد تحتها بنار لينة فاذا غلى الما غليتين او ثلاثا
صببت عليه اربعة ارطال من دهن قد خلع سمسمه واعتصر
على البخت من غير ملح دخله فاغله بالما ثلاث غليات ثم صف
الدهن عن الما وصب الما ثم رد الدهن الى البرمة وخذ له

ثلاث اواقي محلبا مقشرا مدقوقا وثلاث اواقي قرفة قرنفل
ومثقالين قرنفلا ومثقالا من زعفران ونصف مثقال ورسا
حبشيا فاسحق الورس واخلطه مع الزعفران واسحق الافواه
وانخلها واصبغها اليه ثم حل الجميع بما الاس المقطر وما النمام
نصفين حتى يصير مثل الخلوق واقلبه في الدهن على النار في البرمة
على جمر لين وحركه في البرمة بشطام لطيف لكيلا يتعلق او
يحترق فاذا غلى غليتين او ثلاث غليات فخذ له من عسل اللبنى
الحمرا مثقالا فحله وصبه في البرمة على الدهن قبل انزاله عن
النار ثم انزعه عن النار وبرده ثم صفه واجعل عليه ثلاث اواقي
زنبقا رصاصيا قد انعمت تكبيته بالعود والكافور فاضربه
ضربا جيدا وارفعه قال محمد بن احمد انا ارى
ان تبخر جميعه بعد ان تخلط فيه الزنبق بالعود الصرف يوما
وليلة ثم بالعود والكافور يوما اخر وليلة حتى ياخذ حقه من
البخور فان ملاك الادهان الطيبة كلها التكبية ثم تفتق بعد
ذالك من المسك بسدس مثقال ومن الكافور بقيراطين يسحق
ذالك ويضرب فيه قبل رفعه ثم يرفع في القوارير ان
شا الله تعالى

صنعة دهن طيب الرائحة

من هاذا الكتاب

تاخذ من الزنبق الرخيص رطلين او ما احببت
فاجعله في باطية زجاج وصب عليه لكل من من الزنبق ثلاثة
ارطال من النضوح العتيق الطيب الذكي مصفى مخروقة ويلقى فيه
من قشر الاترج الرقيق التقشير وقشور التفاح الشامي من كل
واحد قبضتان ومن السفرجل المنقى الداخل المقطع قبضة
ومن الصندل المدقوق المقاصيري والورد الفارسي اليابس
واطراف الاس الرطب وقلوب النمام وورق الحماحم مجففا
وان كان رطبا بلا نداوة فيه ولب حب الاترج مقشرا وان
حضر الورد الاحمر الطري فالق فيه منه قبضتين وتغطي راسه
وتحركه في كل يوم مرة وان احببت تجويده فغير له هاذه الاشيا
في كل خمسة ايام وجددها والقها فيه فانه ياتي بتجديدها له
اذكى واطيب ثم غله بها على نار لينة غلية او غليتين ثم صفه
اذا برد وافتقه من المسك بقيراط فانه ياتي دهنا له رائحة
ذكية شديدة طيبة

صنعة دهن اخر طيب الرائحة

ايضا دون الاول

تاخذ شيرجا رايقا استخرج من سمسم مخلوع غير
مملح وعصر على بخت او من دهن الخيري الرخيص ايهما احببت
منا فتسكبه في طنجير برام وتاخذ له من الفنقل الزهر والمرزنجوش
المجفف والصندل الاصفر المقاصيري وقاقلة وجوزبوا
وسعدا كوفيا مقشرا واذخرا وقشورا ترنج اصفر مجففة
مما قد ارق تقشيره وقشر تفاح شامي بالغ مجففا او رطبا
وسنبلا عصافيريا من كل واحد نصف اوقية ومن بزر الحماحم
وبزر الشاهسفرم وبزر المرزنجوش الذي لم يفرك بل هو كما هو
بغلفه من كل واحد ثلاثة دراهم وزعفرانا شعرا نصف اوقية
تلقي هاذه الاشيا على الدهن في الطنجير وتصب عليها اربع
اواقي نضوحا معتقا واربع اواقي ما ورد جوري واوقية
ما الاس المصعد وتغليه بنار لينة بالرفق وقودا مستويا
تحرك الدهن تحريكا دايما بقصبة مقشرة او بشقفة فخار حتى
يذهب ما فيه من ما الورد والنضوح وما الاس ويتداخل

روائح ذلك في الدهن وطعمها ثم انزله عن النار وغطه فاذا
اصبحت فصفه واقتفه بكافور ومسك ما احببت واودعه
القوارير ان شاء الله

صنعة دهن طيب مركب

شريف اللفتة يفوق كثيرا من الادهان طيبا

تأخذ من دهن الخيري الذي الزنبقي الطيب او
الزنبق ايهما حضر منا فتجعله في طنجير برام وتلقي عليه
فارة من فار المسك فريبة العتاق قد نتف شعرها عنها وشقفت
ونقعت في اربع اواقي ماء ورد جوري في برنية مسدودة
الراس خمسة ايام فتلقي في الدهن وتاخذ من الصندل الاصفر
خمسة مثاقيل ومن بزر الجماجم الطري الذي في غلفه وبزر
الشاهسفرم الذي كمثل ذلك وبزر افرنجمشك لم يفرك ومن
ورق كل واحد منها طريا كان او يابسا من كل واحد خمسة مثاقيل
ومن قشر الاترج الاصفر الرقيق التقشير الطري ومن حب
الاترج مقشرا من كل واحد خمسة مثاقيل ومن عسل اللبنى
الحمراء مثقالين ومن زهر الاترج الطري المفتح وزهر النارنج

المفتح وان كانا يابسين جاز من كل واحد اوقية ومن فاغية الحنا
وتفاح الخيري الاسمانجوني وقرنفلا وقرفة قرنفل من كل واحد
نصف اوقية تجمع هذه الاشياء مدقوقة ما كان يابسا
يدق وينخل وما كان رطبا يرض ويرتفع ويعجن بالنضوح المعتق
وماء القرنفل المضعف وماء الورد ويلصق في باطية ويبخر
بالمثلثة سبع مرات ثم بالعود سبع مرات ثم بعود وكافور
مثل ذلك ثم تحل في الدهن وتصب عليه نصف رطل نضوحا ونصف
رطل ماء ورد يطبخ بنار لينة وانت تضربه وتحركه بشفقة فنا
ضربا جيدا وتحركه دائما حتى تعلم ان الماء قد نشف وان الدهن
قد اختمر بروائح الافواه والقشور ثم ينزل عن النار وتلقي فيه
وقت نزوله نحو اوقيتين فاغية الحنا واوقية قشور الاترج
طريا وقشور تفاح شامي طري وثمارها طريا ويترك فيه وهو
حار حتى يبرد ثم يصفى الدهن عنه ويقتفه بكافور دون الكافور
مثقال تضربه فيه ضربا جيدا وهو فاتر وتوعيه في القوارير
وتحكم سدّه فانه في الذكاء والطيب عجب

صنعة دهن برشان طيب

من كتاب المعتصم مولد

تأخذ من الشيرج المداني العتيق ما احببت
فتجعله في قنينة او قارورة ثم تاخذ له نصف رطل قسطا
بنصف رطل من الماء ليلة فاذا اصبحت فالق القسط مع مائه
الذي نقعته فيه في الطنجير البرام هو وماؤه وحدهما واغله
حتى يذهب من مائه النصف او اكثر ثم اصبب عليه الدهن في
الطنجير واغله به غلية او غليتين ثم الق على ما في الطنجير من
الدهن والقسط من الميعة اليابسة وزن خمسة دراهم
ووزن دانق كافورا مسحوقا واضربه به حتى يختلط وانت توقد
تحته فاذا انت ضربته ضربا شديدا بقصبة او بقناة فانزله
عن النار وغط عليه راس الطنجير لينعكس بخاره فيه وتخمره
فاذا اصبحت فصفه في قوارير مبخرة ياتي بالغا مثل البرشان
لا ينكر منه قال محمد بن احمد وان فتق باوقية
كافور جاء غاية في الطيب

صنعة دهن خيري مولد

طيب من ذلك الكتاب

صنعة اخرى من طبيخ ماء التفاح

المطيب من كتاب محمد بن العباس

يعتصر ماء التفاح الشامي بعد دقه ويوخذ من مائه الثلثان
ومن ماء الزبيب الثلث فيغليان في طنجير مبعة يابسة وورد
احمر وورق الغار مدقوقة دقا جريشا مربوطة في خرقة
شرب حتى يذهب من الماء الربع وتمرس الخرقة في الطنجير
كل ساعة مرسا جيدا حتى يخرج طعم ذلك فيه ثم تعتصر
الخرقة وتخرج منه ويلقى فيه فلنجه وقشور السليخة وقرنفل
وجوزبوا وبسباسة ويغلى حتى يذهب منه الثلث ويصفى
من ذلك فيرد الى الطنجير فيغلى غلية خفيفة ثم يبرد ويلقى
فيه كافور ومسك وزعفران يضرب فيه ضربا جيدا
ويستودع ظرفا محكما ويسد راسه سدا محكما
ويترك حتى يبرد ويدرك اربعة اشهر ويستعمل

صنعة نضوح ماء التفاح

مما ركبته انا واللفتة فجاء طيبا في غاية

الطيب والذكا

تاخذ من التفاح الشامي البالغ الصحيح خمسماية تفاحة فتشقه وتستخرج داخله وتدق في جاون دقا جيدا وتعصر في حبال خوص بالمعصرة الخشب عصرا جيدا حتى تستخرج جميع ما فيه من الما وترفعه على النار في قدر نحاس موكلة فتوقد تحته حتى يلبس عنه رغوته فتبادر فتلقطها كلها عنه حتى ينصفا وجهه ويصفو وتاخذ له من العود الني الاسود الجيد والسنبل العصافير والقرنفل الزهر والفاقلة والهاليوا والهرنوة والقرفة والجوزة من كل واحد وزن درهمين ترض الجوامع غير الزعفران فانه تجرشها وتنخل بمنخل شعر واسع وتشد في خرقة شرب فيها عنه فضل وتدلى بخيط في قدر ما التفاح وتغلي بها وتمرس الخرقة في كل ساعة حتى تخرج قوة الافواه في ما التفاح ولا تزال توقد تحته وقيدا لينا وتطبخه وانت تمرس فيه الخرقة حتى يذهب منه الثلاثة الارباع ويبقى منه الربع من بعد ان تقليبه بعود فاذا بقي منه الربع فانزله واعصر الخرقة فيه واعزل ما فيها فتجفف وتجعل في الضمادات

التي تصلح للمعدة ويبرد ما التفاح فاذا فتر تسحق له من المسك مثقالا ومن الكافور نصف مثقال ومن سك المسك مثقالا ومن الزعفران المطحون نصف مثقال وجمعت ذلك في زبدية وصببت عليه من مطبوخ التفاح ما تعجنه به وتدوفه به حتى يصير مثل الخلوق ثم صبته فيه واضربه به ضربا جيدا واجعله في ظروف واحكم سدها فانه ياتي عجبا في الطيب

صنعة نضوح من عصير العنب

مما الفته وركبته وعملته فجا يفوق كل نضوح

تاخذ من عصير العنب الابيض العبيدي او المريوطي ان كنت بمصر بعد ان يبلغ العنب ويتكامل حلاوته خمسين رطلا عصيرا مصفى فتجعل ذلك في قدر نحاس موكلة وترفعه على نار وتوقد تحته حتى ترتفع رغوته وغثاوه ويلبس فاذا البس فبادر فاجمع ما عليه من الرغوة بمصفاة حتى ينقى وتجمعه من الرغوة ويصفو ثم تقدره بان تنزع منه خمسينه وهو عشرون رطلا فتعزلها عنه ناحية ثم تلقي

فيما يبقى منه في القدر من الاس الاخضر المخرط من قضبانه وليكن فيه شي من ثمره اربعة ارطال ومن قشور الاترج الطري الاخضر رطلين ونصفا ومن التفاح الشامي الصحيح الذي لا عيب فيه والسفرجل الطري الصحيح من كل واحد عشرين حبة عددا فاذا القيت ذلك فيه مع الاس قدرته فاخرت مقداره في قضيب وصببت عليه ما استخرجته منه وهما الخمسان اللذان عزلتهما عنه وطبخته حتى يذهب منه الخمسان اللذان رددتهما اليه ويبلغ الى الحد الذي قدرته في القضيب قبل ردك الخمسين فيه فعند ذلك فانزله عن النار وروقه في شيء بكر باسية نظيفة من ريح وتاخذ له من الملبحة ثلاث اواق الجمرا المنسوفة ومن المر ماخوذا اوقية ونصفا ومن قرفة القرنفل اوقية ونصفا ومن الكبابة والهرنوة والقرنفل الزهر والسنبل العصافير من كل واحد اوقية ومن الجوزبوا والبسباسة من كل واحد مثقالين ومن الدار صيني الصيني او غير الصيني الرفيق الملفوف والزنجبيل الصيني من كل واحد نصف اوقية تجمع ذلك مدقوقا منخولا بمنخل شعر وتعجنه بشي من ما

ثم تنخل بحريرة وتعجن بزنبق فاتق مع قدر مثقالين بان الغالية وتبسط في جوب البابلية بتا رقيقا وتبخر بعود هندي وبعنبر ثلاثة ايام ... يوم اربع بنادق ثم تاخذ مثقال المسك وثلاثة مثاقيل سك مسك ثم تنعم فان لم تجعل فيه مسكا وجعلت في مكان المسك زيادة في سك المسك ثلاثة مثاقيل جاز ومثقالين كافورا يسحق المسك والكافور ويخلطان بحريرة ويخلطان باللخلخة ويلقى على كل ذلك بعد الخلط اوقيتان ما تفاح مطيب ويمرس باليد مرسا جيدا كما يمرس الكسب حتى تستخرج منه دهنه كله فلا يبقى فيه شي من الدهن ويعزل الدهن في قارورة على حدته يدهن به فانه طيب حسن جدا وتجعل اللخلخة في برنية زجاج مبخرة فاذا احتيج اليها اخذ منها قدر دانقين او اكثر يذاب بما ورد جوري ويمسح به الراس واللحية والبدن ايضا

صنعة لخلخة مجالسية

تسمى المنتهية من كتاب محمد بن العباس

يوخذ برابة عود ثلاثة مثاقيل ومثلها سنبل

ومثله زعفران ومن القرنفل والكبابة والقسط البحري
والزرنب والاملجة والعود من كل واحد مثقال وورد
احمر ومحلب وذريرة ممسكة وورس من كل واحد مثقالان
وقاقلة واشنه من كل واحد نصف مثقال وبسباسة وزن
دانق يسحق ذلك كله ويعجن بميسوسن او بنضوح معتق ثم يبخر
بقسط هندي مرتين ثم بمثلثة وعود حتى يسكر فمن
اراده ذريرة جعل عليه ذريرة ممسكة نصف مثقال ومثله
مسكا واما ثه لبثى من ماء الاس الرطب المصعد ومن اراده
حله بماء الاس وطيبه بدهن الخلوق ودهن الكاذي
وماء الكافور وعمله لخلخة

صنعة لخلخة مجالسية

طويلة المكث من كتاب ابن العباس

يوخــــــذ قرنفل وقاقلة وهرنوة وعود واظفار
مسلوفة مطيبة من كل واحد جزء يدق وينخل ويعجن بماء
التفاح الشامي الطري ويبخر بعود وكافور ثم يعاد سحقها
ويعجن ايضا بماء التفاح الشامي البالغ ويبخر ويجعل فيها سدس

جزء هبعة تمرا سايلة ويخلط بها جوزبوا من كل واحد خمس
جزء ويعجن ذلك بالمعجون ثم يمد بن بني رصاصي ويبخر بالعود
والكافور حتى يشبع ثم يلقى فيها سك من بعض وكافور رباحي
مسحوقين من كل واحد خمس جزء فانها تبقى دهرا طويلا

صنعة لخلخة من نعجة

عن الحسن بن ابراهيم بن رباح من كتاب ابن العباس

يوخــــــذ عود هندي وسك وكافور اجزا
متساوية مسحوقة تعجن بالزنبق الرصاصي عجنا جيدا مع شي
من بان منشوش ويكون البان قليلا ثم يبسط في فرنج كبير ويبخر
بمثلثة ثم يبخر بعود صرف ثلاثة ايام في كل يوم خمس بنزات
ويعجن بماء العنب المطيب او بماء التفاح المطيب وهو بماء
العنب اخنث واطيب ويذاب له نصف مثقال عنبرا ويخلط
مع نصف مثقال مسكا ثم يخلطان جميعا بالخلخة خلطا جيدا
وان لم تجعل فيه مسكا ولا عنبرا اجزا غير انهما يرفعانها ويطيبانها

صنعة لخلخة طيبة مجالسية

من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

يوخــــــذ سك مسك وذريرة ممسكة ومعجون
الشاهرتة وكافور من كل واحد جزء يسحق ذلك وينخل ويعجن
بنضوح التمر العتيق ويبخر بالقسطين والظفر والصندل
ثم يبخر بالعود والكافور ويقلب ثم يجعل بن بني ويبخر ونضوح
عتيق وميسوسن وماء اس مصعد وماء زعفران وماء خلوق
ويقطر عليها ماء دهن بلسان ودهن اترج وماء كافور ويذر
عليها ذريرة ممسكة طيبة وان حضر دهن الكاذي نقط عليها
منه بدل البلسان وماء الكافور فانه اخنث واطيب ويجعل
في المجالس تحت الاسرة بعد ان يعتق بمسك وكافور

صنعة لخلخة مجالسية

عن احمد بن ابي يعقوب طيبة سهلة

يوخــــــذ من الزعفران الفهي الشعر اوقية ومن
الكافور الرباحي مثقال يجعل الزعفران في تور ويطرح عليه
الكافور ومما صحاح ويسحق ويصب عليه ميسوسن وماء
تفاح مطيب وماء الاس المصعد وماء اللفاح المصعد في

بماء خلوق ونضوح معتق تجمع هذه المياه فتصب عليه ويقطر
فوقها دهن اترج ودهن كاذي خام من كل واحد نصف درهم
وتجعل في المجالس ... النادهنجات في المراقد وبيوت الخلوات
لا تعدها ان شــا الله

صنعة لخلخة اللفاح

مجالسية عن احمد بن ابي يعقوب ايضا

تاخــــــذ اللفاح النضيج فتقور رؤوسه
وتستخرج ما في داخله من لحمه وحبه وتترك القشر مع شي
من اللحم صحيحا ثم ينقى الحب من اللحم ويصير اللحم في جام ويلقى
عليه سك مسك مسحوق وكافور رباحي مسحوق وشي من ورق
النمام لم يصبه الماء يعاد ذلك اللحم بعد تطييبه الى داخل
اللفاح مع النمام فيحشى به ويصير في صينية او في غضارة
صيني فانه ذو روايح خمرية طيبة فــــــلان
الاحب الي ان يلقى على لحم اللفاح في الجام اوقية ذريرة ممسكة
مبخرة من ذريرة القصب وينقط شي من نضوح عتيق ودهن
كاذي ودهن اترج فانه يزيد في خمرتها وطيبها وتجعل تحت

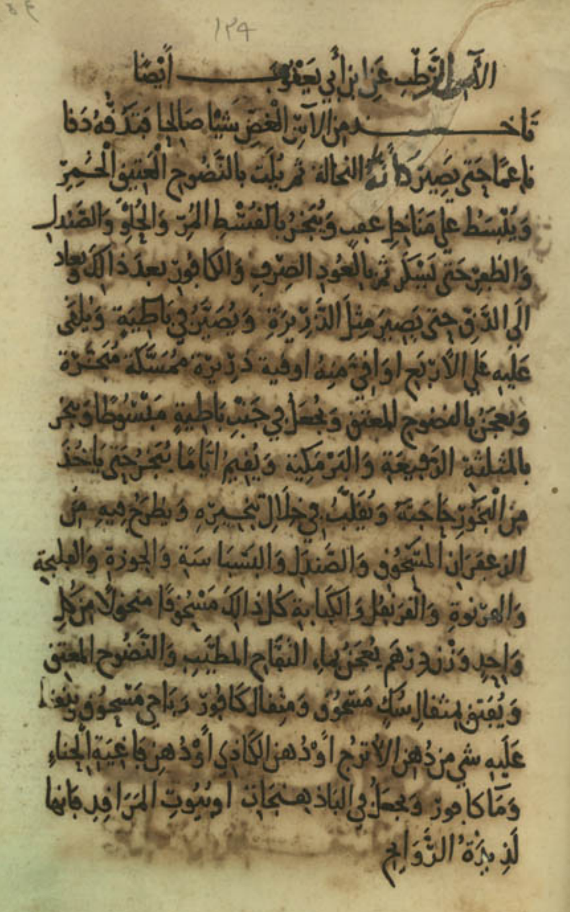
الأشربة في المراقد

صنعة لخلخة أخرى

مما لسبتة بزيادة عنه أيضا

تأخـــــــذ أوقية ذريرة ممسكة مبخرة فتلقي عليها نصف مثقال من الزباد مع شيء من شعر الزعفران وثلث ربع الذريرة بعد أن تحل الزباد بالبان المرتفع فإذا التثت به الذريرة فالق عليها الزعفران الشعر وشيئا يسيرا من سك مسك وشيئا من كافور رباحي مسحوق وبسباسة وقرنفلا زهرا وجوزبوا كل ذلك يسحق ويصير في تور أو زبدية صيني ويصب عليه ماء التفاح المصعد وماء السوسن الآزاذ المصعد وماء النمام المصعد وماء الآس المصعد تجمع هذه المياه فيعجن بها الأفواه والذريرة التي جعلت فيها الزباد وتقطر عليها دهن الكاذي ودهن أترج خالص وماء كافور خام وماء خلوق وتجعل في المجلس وفي بيت الخلوة إن شاء الله

صنعة لخلخة تصنع بقلوب



الآس الرطب عن ابن أبي يعقـــــوب أيضا

تأخـــــــذ من الآس الغض شيئا صالحا فتدقه دقا ناعما حتى يصير كأنه النخالة ثم يلت بالنضوح العتيق الحمر ويبسط على مناخل عجب ويبخر بالقسط البحري والحلو والصندل والطين حتى يتشكل ثم بالعود الصرف والكافور بعد ذلك ويعاد إلى الدق حتى يصير مثل الذريرة ويصير في باطية ويلقى عليه على الأربع أواقي منه أوقية ذريرة ممسكة مبخرة ويعجن بالنضوح المعتق ويجعل في جنب باطية مبسوطا ويبخر بالمثلثة والمربعة والبرمكية ويقيم أياما يبخر حتى يأخذ من البخور حاجته ويقلب في خلال تبخيره ويطرح فيه من الزعفران المسحوق والصندل والبسباسة والجوزة والعلبجة والهرنوة والقرنفل والكبابة كل ذلك منخولا منخولا من كل واحد وزن درهم يعجن بماء التفاح المطيب والنضوح المعتق ويفتق بمثقال سك مسحوق ومثقال الكافور رباحي مسحوق ويلقى عليه شيء من دهن الأترج أو دهن الكاذي أو دهن فاغية الحناء وماء كافور وتجعل في البادهنجات أو بيوت المراقد فإنها لذيذة الروائح

صنعة لخلخة تصنع

من زعفران وسك وكافور مرتجة تجمعه أيضا

يؤخـــــــذ من الزعفران الفمي الشعر ثلاث أواقي ومن سك المسك المرتفع ثلاثة مثاقيل ومن الكافور الرباحي الصحيح غير مسحوق ثلاثة مثاقيل يصير ثلث الزعفران وهو شعر بحاله في تور أو غضارة صيني ويلقى عليه ثلث السك مسحوقا وثلث الكافور غير مسحوق ثم يجعل فوق ذلك أيضا ثلث الزعفران الثاني ويلقى فوقه ثلث السك مسحوقا وهو مثقال ويلقى عليه ثلث الكافور وهو مثقال غير مسحوق ثم يجعل فوق باقي الزعفران ويلقى عليه باقي السك ويلقى فوق السك باقي الكافور وهو مثقال صحيح ثم تصب على ذلك كله ماء تفاح مطيب وملسوسنا ونشرابا عتيقا طيب الرائحة حتى يغمره فإنه إذا اختمر جاء ذكيا عجيبا

صنعة لخلخة أخرى

عن أحمد بن أبي يعقـــــوب أيضا

يؤخـــــــذ من الزعفران المسحوق أوقية ومن السك الأصفر أوقية ومن الصندل الأصفر أوقية ومن اللاذن نصف أوقية ومن القرنفل ربع أوقية ومن العرق مثلها ومن الجوزبوا مثل ذلك ومن البسباسة مثل ذلك ومن الاطلنجة الحمراء النباجية ومن الكبابة من كل واحد ربع أوقية تجمع ذلك كله مسحوقا منخولا ويعجن بماء الآس المصعد وماء السوسن الآزاذ المصعد وماء فاغية الحناء وماء الخلوق ونضوح عتيق ويفتق بماء كافور ودهن أترج أو دهن كاذي أو دهن الفاغية فإنه يأتي ذكيا عجيبا

صنعة لخلخة سوداء

مما لسبتة عنه أيضـــــا

يؤخـــــــذ من ورق الآس الغض ثلاثة أرطال ومن الخرنوب الشامي المشوي رطل ومن المبعة اليابسة نصف رطل يدق ذلك كله على حدة كل واحد دقا ناعما ويعجن بنضوح وماء تفاح جيد بالغ حتى يستوي ويعرق في الأتوار ويجعل عليه صندل مقاصيري وخلوفة وقرنفلة وجعفرية من

أثفالها من كل واحد نصف أوقية يضرب مع الصندل بالنضوح
العتيق وماء التفاح ويلقى فيه زعفران محلول بماء ورد وسك
مسك ويلقى عليها نصف أوقية ذريرة [illegible] مطيبة
ويصب عليها ماء آس وماء نمام وماء خلوق مصعدة ويقطر
فيه من قاطر الكافور وزن درهم أو دهن كادي ودهن أترج يأتي
عجيبا

صنعة لخلخة الآس

من كتب البرامكة من كتاب محمد بن العباس

يؤخذ الآس الرطب فيمسح من الغبار ومن الماء
مسحا جيدا ثم يدق وينخل بمنخل [illegible] ويفرك ويطبخ له مثل
ذلك تمر شهريز عتيق بماء صاف طبخا جيدا يحمل على الكيل
التمر كيلين من الماء ويطبخ ويصفى [illegible] إلى مخلاة
شعر جديدة أو نظيفة من الوسخ فإذا أصفي ماؤه أعيد
في قدر نظيفة على النار ثم يلقى عليه من قشور السليخة وقرفة
قرنفل وميعة سائلة وقليل قرنفل وقاقلة وبسباسة
وجوزبوا من كل واحد درهم ووزن حبتين كافورا ثم يطبخ
بنار لينة طبخا بليغا حتى يأخذ طعم الأفواه وينزل عن النار

فإذا برد نعما اجعل فيه الآس المدقوق في الأتوار ويصب عليه
من هذا الشيرج حتى يغمره ويلقى فيه من الميعة اليابسة
والقرنفل والسنبل والقاقلة والقرفة وساير الأفواه غير
الزرنب والورد والمحلب فإن هذه الثلاثة تفسده فلا
تدخل فيها شيئا منها ثم تعلي بزعفران محلول من ذلك الشيرج
التمر ويضرب به ضربا جيدا ويلقى فيه كافور مسحوق كثيرا
ويلقى فيه من أثفال الطيب على قدر الأتوار لكل تور قارورة
صغيرة أو نصف كبيرة ومن ذلك الثفل الذي فيه الورس
والزعفران ويطرح فيه من الخلوق المعمول بقدر ذلك ومن
أحب أن يجعل مكان الزعفران خلوقا فعل فإنه لا يكاد يبقى إذا
غلي بالزعفران ويخاف عليه التغيير

صنعة لخلخة من كتاب

العباس بن خالد محكي به ممتحنة

يؤخذ سنبل عصافير صحاح وعود مرضوض
من كل واحد أوقية وصندل مرضوض ثلث أوقية ومثله
مصطكى ومن البسباسة نصف أوقية ومن الزعفران الشعري

أوقية وكافور رباحي مثقال يجمع ذلك في تور ويصب عليه
ماء تفاح عتيق فإن لم يوجد فنضوح معتق وإن لم يوجد فنبيذ
لا حموضة فيه ويترك فإنه يطيب على الأيام فإذا اختمر
وكلما جف طري بالنضوح

صنعة لخلخة أخرى

ممتحنة عنه أيضا

يؤخذ من أفواه القرنفلية أوقيتان ومن العود
المطحون نصف أوقية ومثله صندل أصفر مطحون ومن
الورد الأحمر المطحون وزن درهمين ومن الزعفران الشعري
المطحون نصف أوقية ومسك من تبع وكافور ومصطكى مسحوق
من كل واحد مثقال يجمع جميعا ويداف بماء التفاح مع نصف
أوقية ميعة سائلة [illegible] وأوقية زنبق أو نبيذ جيد ولا
يجعل فيه ماء ورد ولا غيره من المياه كأن المياه تعفنه وتفسده

صنعة لخلخة أخرى

صفراء عن ابن العباس أيضا

تأخذ وردا أحمر وسنبلا وزعفرانا أجزاء
سواء تدق وتنخل وتخلط فيها قدر عشرها كافورا ومثله سك
مسك وميعة رطبة وبسباسة تعجن بماء التفاح المعتق أو
ميسوسن جيد بعد أن تنعم بجورا إن شاء الله

صنعة لخلخة زيد

الكاتب عن ابن العباس

يؤخذ من العود المطحون جزء ومن سك المسك
المسحوق جزءان وزعفران مسحوق ثلاثة أجزاء يجعل ذلك في
تور حجارة ويصب عليه نبيذ مطبوخ ويسخن على النار ويترك
حتى يبرد ويذر عليه شيء من كافور

صنعة لخلخة أخرى

صفراء عن ابن العباس

يؤخذ جزء من زعفران مطحون ومثله ورد مطحون
ومثله صندل أصفر مطحون يداف بشيء من غسل اللبني وماء
ورد جوري وشيء من أثفال طيب النساء المعجون بالدهن ويذر

عليه شيء من كافور وسك وجوزبوا وقرنفل

صنعة لخلخة بيضاء

عنه أيضا

يؤخذ ذريرة ممسكة منخولة وصندل أصفر من كل واحد جزء ويسحق له حب محلب على حدته ثم يعجن جميعه بماء ورد ويكبب بنبلية طيبة أو بعود مطرى ثلاث بخورات ثم يذاف بشيء من ماء ورد ويعبق بشيء من كافور وسك ومسك وعود كل ذلك مسحوق ويغطى عليه زنبق مبخر أو بعض أدهان الطيب المعجون ويمد بماء ورد

صنعة لخلخة الآس

عنه أيضا

يؤخذ من الآس الرطب قدر رطل بالصغير ويعجن بنضوح ويلصق بباطية ويبخر بقسط هندي وميعة يابسة يومين في كل يوم ثلاث بخورات ثم يلقى عليه قشور السليخة الحمراء وميعة يابسة وقرنفل وفاغرة وصندل من كل واحد

أوقية وقاقلة وكبابة وسنبل من كل واحد نصف أوقية كل ذلك مدقوق [illegible] يخلط بالآس خلطا جيدا ويصب فوقه نصف أوقية ميعة سائلة وثلث أوقية ماء كافور رطبا ماء يغطى يومين ثم يعتق بنبيذ زبيب حلو وبنبيذ زبيب مدرك جيد لا تكون فيه حموضة

صنعة لخلخة أخرى عنه

يدق ورد أحمر وصندل أصفر ويذاف بماء ورد ويذر عليهما لاذن وسك مسك وكافور وعود مسحوق ثم يقطر عليه ماء التفاح العتيق ومليسوس وقد يجعل فيها قوم جوزبوا وبسباسة وسكا وشيئا من نضوح عتيق

صنعة لخلخة أخرى

عنه أيضا

يؤخذ الآس الرطب وينخل بمنخل عقب ويصب عليه من النضوح الطيب العتيق ما يغمره مخلوطا بماء الآس المصعد ويذاف فيه خلوق كثير ويجعل فيه لاذن رطب

ويذر عليه سك مسك وكافور كثير وعود مسحوق وجوزبوا وبسباسة ويقطر عليه مليسوس وماء التفاح المطيب

صنعة لخلخة [illegible] من مروز

النصراني أخي بشر الكاتب عن أبي العباس

يؤخذ من العود الهندي المسحوق مثقالان ومثله سك مسك مرتفع وزعم أن مطحون نصف مثقال يجعل ذلك في تور برام ويصب عليه شراب عتيق جيد وينصب على نار لينة حتى يخرج بخاره ويظهر فيه نفاخات ثم ينزل عن النار ويخمر حتى يبرد وكلما نشف طري بالنبيذ والبان فإنه طيب الرائحة كثير البقاء إذا كان للنوى البر أم عطاء يغطى به

صنعة شموم يدعى برماورد

الفضريات طريف طيب عن ابن العباس

تقشر صفرة أترجة غضة تقشيرا رفيقا لا لحم فيه وتقور منه أمثال الدراهم ويصب في سكرجة زجاج لها طبق ويصب عليه ماء ورد وماء خلوق ويذر عليه وزن

حبتين مسكا قد سحق معه وزن حبة كافورا ويخمر ليلة فإن ذررت عليه ذريرة ممسكة مع الفستق زاده طيبا

صنعة لخلخة مجالسية

من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

تأخذ آسا رطبا غضا طريا فيجرط ورقه وتدقه دقا ناعما ولا تمسه بشيء من الماء ثم تأخذ من السنبل والقرنفل والقرفة وحب الكافور واللبني وتكثر من اللبنى ومن ذريرة ممسكة يعني المحة القصبية الممسكة فيدق وينخل ثم تأخذ له من أثفال الطيب ومن أثفال الخلوق والجعفرية والقرنفلية والصفرا وأشباهها من أثفال الطيب المصطنع للنساء فيخلط بالآس المدقوق مع الأفواه المنخولة ثم تلقى الأثفال في إناء آخر وتصب عليه من النضوح المرتب العتيق الجيد فيضرب جميعا مع الأثفال حتى إذا اختلط لتت به الآس المخلوط بالأفواه لتا لا يكون رطبا ولا يابسا بل بين ذلك ثم تعمد إلى غزل العقب صفيق فتضع تحته ثلاثة أحجار أمثال الأثافي ثم تكبقه بالآس الذي خلطت به الأفواه والأثفال والنضوح

المرتّب فتطرح حول الغربال وفوقه حتى تكون عليه ثم تفتح له بابًا من الغربال من بين الأثافي وتأخذ مجمرة فيها نار فتطرح عليها شيئًا من البخور الطيب ثم تدخلها تحت الغربال وتسد عليها بالآس حتى لا يخرج من الدخان شيء قليل ولا كثير وتكبّ فوقه مكبة خارز ليتعكس ما يتصاعد من البخور فيرجع إلى الآس وتكون المكبة تأخذ أطراف الغربال وتكون أوسع منه حتى تنطبق عليه وتجلس المكبة على الأرض والغربال بما عليه تحتها تفعل ذلك مرارًا وأنت تقلبه وكذلك تفعل بالغسلة والآس المطيب بالنضوح المبخر تبخره على هذا العمل حتى يعلق به البخور ويطيب فإذا طاب فاضرب له أثفال الأطياب أيضًا وكافورًا بالنضوح على قدر ما يرى صاحبه من الرقة والخثورة ثم يعبى في خضر وليسد رأسها كما يسد النضوح فيخرج منه في الآنية على قدر ما تريد وتصب عليه الأثفال المحلولة بالنضوح وترببه بألوان الذرائر وألوان ماء الكافور المضروب المصبوغ بأنواع الصبغ وتقطر عليه أدهانًا خمرة مثل دهن الكاذي ودهن فاغية الحنا

جرّة م

فـــــــالدهن من الجيد والدهن الخبيخ الذي ركبته واللهنة ودهن الأترج وما جرى مجرى ذلك فليتق عليه

صاحبه الماء والنداوة أعني الذي قد عبّاه في الجرة الخضراء فإنه إن أصابه شيء من الماء حمض ولم يكن له كبير بقاء ويكون بخوره القسط وأخلاطه من الخزم البسّاء حلو طيب مثل المخنث والمثلثات المخنثة

وهاذه صنعة مسّوح طيب

اغفلنا أن نلحقه في باب المسوحات فأثبتناه هاهنا لئلا يخرج عن جملة الكتاب

تأخـــــــذ أوقيتين عودًا جيدًا وأوقية سنبل ونصف أوقية قرنفلا ووزن درهمين صندلًا مقاصيري ثم يدق ذلك وينخل بحريرة ويعجن بان طيب أو بزنبق رصاصي ثم تبخره حتى يشبع ثم ابتغه بما أحببت من السك واجعل فيه وزن درهم كافورًا رياحيا وما أحببت من المسك والعنبر وإن شئت فاجعل فيه من الدهن الخبيخ مثقالين فإنه يخنثه

ذكر الصيّاح وأعماله
تسمية أخلاط الصياح

تأخـــــــذ من الزبيب الأسود مدًّا وليكن زبيبًا جرشيا حلوًا قليل الدمدمون فتنزع عجمه وعيدانه وخذ من المحلب مدًّا فانزع لبابه ثم دقهما جميعًا وانجرد فيهما وتأخذ رطلًا ونصفًا من أفواه طيبة أطيب ما يكون من الأفواه وأكثر قرنفله وسنبله وفرفته مدقوقة ثم خذ حبّ الأفواه أعني أفواه الجعفرية فتطحنهما وتجعل مع هذا الذي دققت من الزبيب والمحلب ثم اجعل معه أوقيتين قيحة هندية وثلاث أواقي ورسًا أجود ما يكون من الورس الحبشي وأوقية زعفرانا ثم اعجنه بالنضوح الجيد واجعل فيه نصف أوقية مبعة حمراء وأوقيتين زنبقا رصاصيا وذكـــــــر جبّان أنه لا ينبغي أن تجعل شيئًا من الأدهان في معتق ولا صيّاح لدسمه وأنه يسرع إليه الزنخ فيغيره وهو كما قال ثم تجمره بقسط حلو وأظفار وأشبعه ما طابت نفسك به من البخور والعود ومن أفواه الجزء نك مخنثة وهضمة ومجمرًا وندًا وكل شيء سميت لك ثلاث مرات فإذا برد فاطرح عليه نصف أوقية كافورًا أشرك أو التّفاحي ثم إن شئت فقرّصه أقراصًا وإن شئت فرقفه

الأصفر ونوّابة العود وكبابة وفافلة ودرنة ممسّكة ومحلبًا وورد أفاويه شيئًا ما أحببت وشيئًا من زرنب وشيئًا من زباد أو مصطكى وإياك أن تجمع الزباد والمصطكى في صبغ واحد وتجري في تبخيره على ما رسمنا في النسخ التي قبله

صنعة صبغ آخر منه

مستخرجًا من ذلك الكتاب

تأخـــــــذ رطلًا من زعفران ورطلًا من قسط حلو جيد منقوع في النضوح مقشر مجفف وأوقية سنبل عصافير أحمر يدق كل واحد على حدته ويضاف إلى ذلك ثلاث أواقي سك مسك يدق وينخل بحريرة ثم اخلطه جميعًا وخذ له صبغ المكتومة فلتّه به ثم خذ أوقية ونصفًا من مسك تبتي جيد فانعم سحقه ونخله واجعله فيه وأوقيتين من عنبر ومثقالًا ونصفًا من عسل اللبنى فحلهما ثم لت بهما الخولع لتا جيدًا وانعم سحقه بعد ذلك واجعله في قارورة فإذا أردت أن تصبغ منه ثوبًا فخذ منه قدر الحاجة فدفه بماء ورد وخثارة أو بماء ورد

وزعفران وخثارة وادرج فيه الثوب وانعم صبغه به وتشفيته اياه وتجزه على المشجب وهو رطب حتى يجف بالبخور واستودعه ترنية مبخرة ان شا الله

صنعة صبغ آخر من ذلك الكتاب

تاخذ رطلا من زعفران ونصف رطل من عود وثلاث اواقي سنبلا واوقيتين قرنفلا واوقية صندل مقاصيري تدق جميع ذلك وتنخله بحريرة سوى المحلب فانك تاخذ له اوقية محلب مقشر فتدقه على حدته وتسحقه حتى يصير مثل المرهم ثم استخرج دهنه بماء ورد مغتر ثم اخلط دهنه بالزعفران وذر فيه مثقالا من جوزبوا ومثقالا من بسباسة حمرا واجعل فيه ان احببت شيا من ميسوسن طيب واجعل مدادة ماء الورد الفارسي وما الخلوف وماء الصندل وماء القرنفل تجمع هذه المياه وتمد بها حتى تعبق فيه بالبخور الخبث الطيب فـــــال وسبيل هذه الافاويه اذا دققتها وعجنتها بالميسوسن وبهذه المياه ان تلصقها مبسوطة في باطية او اجانة

ابدا حتى تنزع من طلاء الثوب من وجه واحد فاذا جف فاصقله صقالا محكما فياتي في هيئة الذهب الابريز احسن ما راه الناس

صنعة صبغ لون الذهب ايضا

تحل الفلفنت القبرسي وتاخذ ماءه فتغمس الثوب فيه ثم تعصره ثم تغمسه بعد ذلك في ماء العسل المصعد وتصقله فياتي كانه قد طلي بالذهب ومن احب ان يزيده صبغا زاده من العلنت ثم غلاه بماء العسل المصعد ايضا

صنعة صبغ اخر طيب الرايحة

في لون الذهب الاحمر من كتاب ابن العباس

يوخـــــذ من السنبل العصافيري مثقالان وقرنفل مثقالان ونصف وصندل اصفر ثلاثة مثاقيل وعود هندي اوقافلي مثقالان ونصف ومثله قاقلة كبارا مقشرة ومن الهرنوة والكبابة والباغرة من كل واحد ثلاثة مثاقيل ومن حب المنشم ثلاثة مثاقيل ونصف ومثله محلب مقشر وفرفة الطيب مثقال ومن الجوزبوا والبسباسة والمصطكى وورق الغار من

كل واحد مثقالان يدق من ذلك ما يحتمل الدق ويسحق ما يحتمل السحق ويصبغ الثوب باللون الذي يحب من الحمرة الوردية او غير ذلك فاذا فرغت من صبغ الثوب اخذت المحلب والجوزبوا والبسباسة وورق الغار ان تعتها فضربت بماء عذب ثم يغمس فيه الثوب ثم يضرب بماء الورد وبذلك البرسان ساه المدني ويترك ساعة ثم يبسط الثوب وتنثر عليه تلك الافواه المسحوقة نثرا بمكنسة العطر وتفرق بينها ثم تدرج الثوب وتتركه يومه الى الغد ثم تجفف قليلا ويوخذ قدر ما يكفي الثوب من ما الورد الفارسي فيلقى فيه وزن مثقال صندلا اصفر محكوكا مربى بالزهر والنمام مسحوقا منخولا بحريرة ورطل من نشا شنج العصفري الطري محلسا ثم تدرج به الثوب وتتركه على حاله ساعة ثم تجفف وتصقل او يدق . فهذا اصبغ نسا خلفا بني امية والكبار ولبس مما في ايدي الصباغين فــــال محمد بن احمد ينبغي ان يصبغ الثوب قبل ان تسقى الافواه المذكورة بماء الفلفنت مخلوطا بماء العسل المصعد دستين او ثلاثة ثم ليسقى ما الافواه والنشا شنج بعد ذلك فـــــال محمد بن احمد ان احكمت غسل المرقشيثا الذهبية حتى تستخرج سوادها وكبريتها

ثم اضفت اليها من الذهب المحلول المذكور في النسخة المتقدمة جزا من هذا وجزءا من هذا وحللتهما بماء العسل المصعد او دفنتهما في الزبل اسبوعا ثم غمست الثوب الذي تريد صبغه بما الفلفنت المحلول دستا ثم سقيته من المرقشيثا والذهب المحلولين جاء صبغا ذهبيا لا شك فيه احسن من كل صبغ وان عملت المرقشيثا وحدها من غير ان تدخل عليها ذهبا بل تسحقها بماء الصمغ العربي وتدرج فيها اي ثوب احببت ثم تجففه وتصقله جا ذهبيا لا يشك فيه احد يراه

ذكر تكثيب الثياب

فـــــال محمد بن احمد اذا اردت عمل التكثيب فاصطنع قوالب من خشب الساج الوانا من القوالب مثل جامات مخيلة وجامات مسبعة وسمك ولعب ونخيل وصنوبر وغير ذلك من انواع الاطيار والحيوان والاشجار ويكون نقشا حسنا ينقشه لك احذق النقاشين والطفهم يدا ثم تعمد الى تلك القوالب فاي قالب احببت ان تنقش به فيصبغ لك الثوب الصبغ الذي يختاره صاحبه من الحمرة او الزرقة

او الكحلة او الوردية او البياض اذا احب تكتيب البياض فاعمد
الى الاشج فاسحقه سحقا غير ناعم وانقعه بالماء يوما وليلة
ثم حله باصبعك حتى يصير في كان اللبن ثم اجعله في جام مبسوط
واغمس القالب فيه   فـــــال محمد بن احمد غمسك
القوالب لتذهيب الكتاب بغرا السمك خير من الاشج المحلول لان
الاشج يحرق الثوب وغرا السمك يلصق الذهب كما يلصقه
الاشج وهو اسلم وكذلك ينبغي ان تفعل في الرش ايضا وتكون
قد نصبت الثوب على الملبن الذي ينصب عليه المطرزون الثياب
للطرز ثم اغمس القالب ووطي تحته ما يحمل الثوب مثل مسورة
او مخدة ثم اطبع بتلك القوالب الثوب طبعا على هيئة واحدة
غير مختلفة وكذلك ان كان وشاحا او خاتمات فعلى ذلك فاذا
جف الاشج فالصق عليه ورق الذهب الصاقا باصبعك الوسطى
ضربا كمثل ما يلصقه المذهبون حتى يستغرق جميع اثار القوالب
بالذهب وتصقله بحجر الشادنة حتى يجي له ماء ان شا الله
ثم نصور من بعد ذلك بالسك المحلول مع المسك والعنبر وكذلك ان
اختير عليك ان يكون مفصلا بيتا بذهب وبيتا بسك معنبر
فاغمس القالب في السك والمسك والعنبر المحلولة بماء الورد

فاذا غمسته فانفخه لئلا ينطمس نقشه وينفتح ثم اطبع به
من الثياب ما احببت وتفصل الوهان بتلك الاشجان والجامات
والتماثيل بالسك والمسك والعنبر المحلولة بماء الصمغ بقلم
الريش فانه ياتي عجبا ان شـــــا الله

ذكر الرش

إذا أحببتـــــ أن ترش ثوبا بالذهب أو ثوبا بالعنبر
والمسك فاصبغه الصبغ الذي يختاره صاحبه ممسكا أو
مصندلا أو معصفرا او مطيبا ثم حل له السك المرتفع مع
المسك والعنبر في ماء ورد واحلل شيا من الصمغ او لعاب
حب السفرجل فاخلطه فيه واضربه في المرشة ضربا جيدا
ثم رشه على الثوب وهو منصوب في الملبن رشا مستويا لا يكون
مختلفا ودعه يجف وارفعه فان احببتـــــ رشه بالذهب
فانصبه في الملبن ورشه بالمرشة او بالشعر والمرشة خير
واجود بغرا السمك المحلول ثم دعه يجف والصق عليه الورق
الذهب ضربا باصبعك الوسطى وليكن تحته كرسي يحمله حتى
يتمكن من الصاق الذهب عليه حتى يستغرق جميع ما رسمت بالغرا

بورق الذهب فانه ياتي مرشوشا لا بعده وقد يرشه قوم
بالسك والمسك والعنبر ثم يرش قوم ذلك بغرا السمك فياخذ
الغرا الذهب ولا ياخذه السك ولا العنبر فيصير الثوب
مرشوشا بلونين من ذهب وعنبر فافهم هذا واعـــــلم
ان جميع ما ذكرته لك في هذا الباب من التكتيب بالذهب والرش
به وبالعنبر والمسك مما رايته من تلقاء نفسي وليس مما اخذته
من صانع ولا نقلته من كتاب

بابـــــ ذهب يكتب

به على الثياب من غير ذهب عن ابن الزرد

تـــــاخذ بورقا ارمينيا فتسحقه مع صفرة البيض
ثلاثة ايام كلما جفت الصفرة فسقها ماء البورق الارميني
الاحمر واسحقها به ثم خذ المرقشيثا الذهبية الصفراء
الجيدة التي تخرج محكها على محك الذهب فدق منها ما احببت
ثم ضعها في اناء زجاج وصب عليها خلا مصاعدا من اجل خمر
حاذق قدر ما يغمرها وزيادة اصبعين وحركها في كل يوم ثلاث
مرات فكلما اسود الخل صببته عنها واعدت عليها خلا جديدا

منه بعد ذلك بها دايما حتى لا يخرج منها في الخل شي من السواد
وترى الخل يبيت عليها ويصبح على حاله ولونه فاذا رايته كذلك
فاسحقها مع الدواء الاول بماء القراصيا الحمرا البعلبكية
ثلاثة ايام وجففها وشوها في بارجامية ليلة ثم اخرجها من
الغد وارضضها واكنها من الغبار والندا فاذا اردت ان تعمل
بها في ثوب مصبوغ كان او غير مصبوغ فخذ من هذه المرقشيثا
جزءين وجزءا من الزرنيخ الاسفيرج الذي قد سحق بالماء حتى نعم
وجفف فاسحق ذلك ببياض البيض وشي من زعفران شعرا في او ماء
قد حللت فيه غرا السمك وهو عندي اجود من بيا ض البيض ثم
صور به ما شيت او اغمس فيه اي قالب شيت واكتب به على
اي ثوب شيت واغمس القالب فيه غمسا ثم انفخ في وجوهه
لينفتح نقشها ثم اطبع بها الثوب او الملحفة او المقرمة على هيئة
مقدرة حسنة وجففه واصقله فانه يخرج ذهبا لا ينكر
منه شي ان شا الله وقـــــد يطلى به الخشب والغضار
ويدهن بالدهن الصيني فتراه ذهبا لا شك فيه فـــــال
الحكيم اذا انت دبرت هذه المرقشيثا بالخل حتى ابيض الخل
وانقطع سوادها لم تحتج الى ماء القراصيا بل تجمع الجوامع المقدم

ذكرها فتشويها وتخرجها من التشوية فتسحقها ثم تحلها بماء
الاشنان الرطب فانك ترى الذي ذررته فيه الاشنان الرطب مثل
الذهب الابريز فتكتب به الثوب فانه يخرج مثل الذهب ولا تحتاج
معه الى شيء او لا اصباغ لانه يكون مصفولا من ذاته

صنعة دواء يكتب على الحرير

وعلى الرفوف وعلى ساير الثياب فياتي لون
الذهب لا ينكر

تاخـــــذ من القلفنت جزا ومن الطلق المحلول مثله ومن
العسل ثلاثة اجزا تجمع ذلك في قارورة وتطين راسها وتدفنها
في سرجين الخيل الرطب تسعة ايام تبدل السرجين الرطب في كل
ثلاثة ايام مرة ثم اخرجها في اليوم العاشر فاجعلها في قرعة
وصعدها بنار لينة ثم خذ ذلك الماء الذي يقطر منها فاجعل
فيه شيا من صمغ عربي واكتب على ما شيت وتكتب به اي ثوب
شيت من الثياب المصبغة وغيرها ياتي لون الذهب لا ينكر منه
شي

باب منه اخر ذهبي

وهو كتابة وطلا وتموية تكتب به على ما شيت
فاخـــــذ من الكبريت الاصفر والصراف وهو الشب
اليماني وصمغا عربيا ابيض من كل واحد جزو فدقها وانخلها كل
واحد على حدته وانعم سحقها على التقريب ثم اجمع ذلك في قدح
مطين وغط راسه ثم ضعه في قدر على نار زبل او بعر الغنم حتى
يذوب في القدح ويختلط ثم اخرجه واجعله مثل الفلوس وبليسه
في جام زجاج في الظل فاذا اردت تكتب به او تنقش به فاسحق
واحدا من تلك الفلوس بخل خمر عتيق ثم اكتب به على ما احببت
واطليه على ما شيت من ثوب او فضة او غيرها فانه يكون مثل
الذهب لا ينكره احد ولا يشك فيه

صنعة علاج يكتب به على الثياب

من الحرير والديبقي وغيرها من الثياب بالفضة
او بالذهب

تاخـــــذ الفضة الخالص اذا احببت ان تعمله فضيا
او الذهب الابريز ان اردته ذهبيا فتبرده مبردا ثم تلقيه على
صلاية وتسحقه سحقا جيدا ويكون معه شي من ملح دراني

وتوشادر وشب يماني وزاج ذكر وهو زاج الاساكفة من
كل واحد جزو ومن الملح الصافي مثل جميع الادوية كلها فاسحقها
نعما فاذا سحقته فصار مع الماء مثل المخ صفيت عنه الماء ثم
صببت عليه شيا من غرا السمك بقدر ما يحمله القلم او القالب
ثم تكتب به ما شيت من ثوب او غيره فاذا جف فاصقله ياتي
عجبا

صنعة علاج يكتب به

كتابة ذهبية على الحرير والثياب البيض
وغيرها مجرب

تاخـــــذ وزن مائة درهم مرارة البقر ومثل ذلك
دهن بزر فتضربهما ضربا شديدا وتلقي فيه وزن عشرة
دراهم مح البيض معصورا من قشره الرقيق وتضربه به
ضربا جيدا وتجعله في قارورة وتسد راسها سدا
محكما وادفنها في زبل الخيل الرطب وذلك ان تحفر لها في
الارض حفيرا قدره ذراع في ذراع او اكثر وتدفنها فيه
مضمومة بالزبل الرطب اربعين يوما تبدل لها الزبل في كل
سبعة ايام فاذا انقت الاربعون يوما جعلته في قدر سامية

جديدة ويكون لها راس زجاج كالانبيق الذي يصعد فيه
وتوقد تحته بنار لينة فما صعد منه ابيض فصفه فانه لا
خير فيه فاذا صعد منه شي يشبه اللجين الخالص فاحتفظ
به وصفه حتى لا يبقى منه شي وخذ ما اخذته برفق ثم ارفعه
في قارورة فانه يبقى دهرا طويلا لا يفسد فاذا اردت
ان تعمل به كتابة او نقشا يشبه الذهب فخذ شعرات
زعفران صحاحا غير مسحوقة على قدر ما تريد وصب عليه
ماء عذبا ودعه منقوعا في الماء ثلاثة ايام مغطى ثم صفه
فلتبن له كدر اصفر ثخين لا خير فيه فخذ الماء الذي يرتفع
فوقه وهو جوهره فضعه في الشمس حتى يجف فاذا جف
فالق على كل خمسة دراهم منه درهما واحدا من الصمغ
العربي الجيد مسحوقا فاذا ابتل فبله بالدواء الذي عندك
على قدر الزعفران ثم انقش به ما شيت من ثياب وغيرها
فاذا جف فاصقله ان اردته اخضر فخذ ريحانا جيدا
فاجعله في قدح وصب عليه مثله ماء عذبا ودعه ثلاثة
ايام فما ارتفع من الماء ابيض فاهرقه ثم خذ الباقي فيبسه
في الشمس والق على كل خمسة دراهم منه وزن درهم صمغا

حرّيا ثم بُلّه بذلك الدهن واكتب به على ما شئت واصقله
اذا جف وان اردته احمر فخذ الزنجفر الرماني فاعمل به
كما عملت بالزنجار وان اردته لازورديا فاعمل به مثل الاول
وهو ان تعالج اللازورد بالصمغ العربي على نحو ما تكتب
ويمكنك منه الكتابة وكذلك تفعل باللازورد فهو باب
طريف فاذا كتبت منه على شي فجففه واصقله

صباغ

باب تقوية الزعفران في الثوب

اذا اردت ان يخرج لك صبغ الزعفران في الثوب مشبعا حسنا
فخذ وزن درهم حبا حديث فانقعه في الماء ثلاثة ايام ثم صفّ
ذلك الماء والق فيه الزعفران المسحوق ثم اغمس فيه الثوب
ياتيك كما تحب

باب الغسولات العطرية

الوان المحلب وابواب الاشنان المحمودة في

صنعة محلب الخاصة الابيض

المستعمل لغسل اليد مما ركبته وعملته فجاء غاية
يوخذ من المحلب الذكي الابيض النقي فيقشّر
من قشرته ويجفّف كمثل ما يقشر اللوز فاذا تم جفافه
يدق وينخل بمنخل حواري حتى يوخذ من لبّه وقلبه رطل فيعجن
بالزنبق الرصاصي الجيد ويبسط في باطية ويبخر بالبرمكية
الربيعة احدى عشرة نبذة يقلب بين كل ثلاث نبذات
ثم يجعل له وزن مثقالين ميعة سائلة حمراء بمثقالين من الدهن
الغنج الذي القيناه في باب الادهان ووزن درهم دهن
اترج فارسي ووزن درهم دهن بلسان يضرب ذلك ضربا
جيدا ويصب عليه من بان الغالية المنشوش اوقية ويضرب
فيه هاذه الادهان والميعة مع مثقال جوزة مسحوقة
سحقا ناعما ومثقال كافور رباحي ويصب على المحلب المبخر
ويعجن به عجنا جيدا ثم يجعل بزنبق رصاصي فاذا انعمت بخوره
متبخرا بالعود والكافور حتى سكر بالبخور فيلقى على الرطل
المحلب المبخر رطل ونصف ويصب فوقه اوقية دهن غنج
ويضرب ضربا جيدا ويستعمل ان شا الله ومن احب بقا
بياضه فلا يبخره الا خمس نبذات بعود وكافور ويقلبه

بين كل نبذتين ويزيد في كمية بخور الدهن حتى اذا كان بخره
سبع نبذات بخره عشرا واذا كان بخره عشرا بخره خمس
عشرة حتى ينوب عن بخور المحلب ولا تلقي فيه جوزة ويقتصر
على الكافور الرباحي والدهن الغنج ودهن الاترج فقط
ويكون دهن الاترج يسيرا فان رايحته حادة تغلب على ما
يخالطه من الطيب

صنعة المحلب الاسود

الذي الّفته فجاء في غاية ما يكون من الغنج والطيب
تاخذ من المحلب الابيض المنخول بمنخل الحواري اوقيتين
ومن برايات العود النيء الذي قد بخرتها وزن اربعة دراهم
ومن صمغ الساهداوران وزن درهمين ومن سك المسك
المربع وزن درهمين ومن العود الطري المغلى بالعنبر
الجيد وزن مثقال ومن جوزبوا والبسباسة من كل واحد
وزن درهم ومن القرنفل الزهر الجيد وزن مثقال ومن
القاقلة الكبار نصف درهم ومن الهال بوا نصف درهم
ومن الهرنوة نصف مثقال ومن الصندل المقاصيري المحكوك

بماء الورد المخمر وزن درهم او مثقال ومن الزعفران المطحون
ربع مثقال يسحق جميع ذلك وينخل بمنخل صفيق ويضاف الى
المحلب وان احتاج الى زيادة في المحلب زاد فيه ربع اوقية
حسب ما ترى ويعجن ذلك بالزنبق السابوري الربيع ويجعل
فيه من غسل اللبنى وهي الميعة الحمراء الصافية مثقال مع
نصف مثقال دهن بلسان ويخلط به في وقت عجنه ويبسط
في باطية او قدح زجاج ويبخر بالعود الصرف يومين وليلتين
في كل يوم سبع نبذات ويقلب بين كل ثلاث نبذات ولا يوالى
عليها البخور حتى يبرد القدح ثم يبخر يوما اخر بسبع نبذات
عودا وكافورا رباحيا او بتسع نبذات ويقلب بين كل
ثلاث نبذات ويترك حتى يبرد بخوره ويختم ويجعل الزنبق
السابوري او المصري الا انه على حدته مفردا في فار ونير
يبخر له واحدة واحدة وينقل اليها ويضرب فيها ويترك
حتى يبرد ثم تبخر له القادورة الاخرى وينقل اليها ويضرب
بالبخور ضربا جيدا ويترك حتى يبرد تفعل به كذلك حتى
يقبل البخور ويعبق به ثم يجعل الاوقية من هاذا المحلب المبخر
باوقية من هاذا الدهن المبخر وربع اوقية بانا منشوشا

وربع أوقية دهنًا غنجًا يعتق به ويسحق لذلك وزن قيراطين
مسكا وقيراط كافورا رباحيا يلقى فيه ويضرب ضربا
جيدا ويستعمل غاية في الطيب والجودة إن شاء الله خلطة
له دهن زنبق أوقية دهن نرجس نصف أوقية دهن بان ثلث
أوقية دهن أترج ربع مثقال دهن هال ثمن مثقال تخرب الجميع

صنعة محلب رفيع لغسل

أيدي الرؤساء وقد يتطيب منه النساء
ويجعلن منه في شعورهن

يؤخذ من المحلب المنقى الأبيض المقشر من قشرته
وقد في الحاصة وهو المأخوذ لبه منخل الحواري ثلاث
أواقي ومن البسباسة الحمراء والجوزة بوا من كل واحد
وزن مثقال فيدقان وينخلان بمنخل صيني أو يسحقان بدهن
الزنبق على الصلاية حتى ينعما ويصيرا مثل المرهم فهو خير
من نخلهما لأنهما يسدان عيون المنخل فإذا نعما بالدهن على
الصلاية عجن بهما المحلب وأمد بالزنبق السابوري قدر
ما يعجن المحلب عجنا شديدا ويبسط في قدح زجاج واسع

وتدخنه بالعود الصرف سبع بخورات ثم بالعود والكافور
سبع بخورات ويقلب بين كل ثلاث بخورات ثم يقطر عليه من عسل
اللبنى الأبيض وزن درهم وتخلطه بثلاث أواقي من الزنبق
الرصاصي السابوري الرضيع بعد أن ينعم بخور الزنبق بمرود ا
وتلقي فيه من الدهن الغنج ربع أوقية تعتقه به مع وزن نصف
درهم دهن أترج فارسي ووزن دانقين ماء كافور رباحي واضربهما
فيه ضربا جيدا فإنه يأتي أطيب من الغالية

صنعة محلب أحمر اللون

حسن الرائحة عطر طيب مما ألفته

تعمد إلى دم الأخوين القاطر فتأخذ منه ربع أوقية
فترضها كمثل ما ترض العنبر وتجعله في زبدية صيني أو تور
نظيف أو اسفل منية زرقاء على نار لينة حتى ينحل فإذا انحل
صببت عليه من الدهن الغنج الذي ألفته في باب الأدهان
المركبة نصف أوقية مسخنا على نار حتى ينحل الجميع ثم تضربه
باليد ضربا جيدا وتلقي ذلك على أوقية محلب خاصة مدقوق
منخول وتضيف إليه من الجوزة والبسباسة والقرنفل

الخام

مسحوقة من كل واحد نصف درهم ومن الزعفران المطحون
ربع درهم ومن عسل اللبنى وزن نصف درهم ومن ماء
الكافور دانق ومن دهن الأترج مثله تسحق الجوزة والبسباسة
بالدهن الغنج على الصلاية حتى يصير مثل المرهم ثم تحل المنيعة
الحمراء بدهن غنج أيضا وتضرب معه ماء الكافور الخام ودهن
الأترج وتخلط ذلك بالمحلب المعجون بدم الأخوين ويقطر
عليه من دهن الكادي نصف درهم ومن دهن فاغية الحناء مثل ذلك
فإن لم يوجد دهن الكادي فلا ضير ويلصق في باطية ويبخر بالعود
الصرف يومين وبالعود والكافور يوما ثم تحل الأوقية منه
بأوقية زنبق رصاصي مبخر بالعود والكافور حتى يسكر وربع
أوقية بان الغالية مغشوشا وربع أوقية دهنا غنجا وتعتق
بوزن قيراطين مسكا مسحوقا وقيراط كافورا رباحيا وتضرب
بذلك ويستعمل غاية

صنعة محلب أحمر

على طريقة غير هذه الطريقة مما ألفته
وتأتيت لعمله

تعمد إلى نشا شبح الحنطة الشمسي المعمول في أيام الصيف
فتأخذ منه ما أحببت ثم تصبغ الأوقية منه بأي صبغ شئت من
أحمر أو أصفر أو أزرق أو أخضر فإنه يقبل الصبغ قبولا حسنا
وتجففه وينبغي أن لا تصبغه ولا تصبغ شيئا بنوع من هذه
الأصباغ حتى تدبره بمياه الأفاويه المصعدة وذلك أن تسقيه
ماء الخلوق المصعد ثم تجففه ثم تسقيه ماء القرنفل المصعد
وتجففه ثم تسقيه ماء الصندل الأصفر وتجففه ثم تسقيه
ماء العود وماء الورد وتجففه فإذا خمرته بهذه المياه وجففته
عمدت إليه عند ذلك فصبغت منه الأوقية بأي صبغ شئت من
الأصباغ التي أصفها لك فيما بعد وأضفت إليه في كل أوقية منه
أوقية محلب خاصة أو نصف أوقية بقدر ما يقع فيه دواء
المحلب ولا يغير صبغه ثم تعجن بالزنبق وتجري على ما تقدم به
الصفة في المحلب الأسود وتعتق بذلك العتاق وتحل بذلك الزئبق
بعد أن تصبغ لكل نوع منه دهنا بلونه مما أصفه لك وتضربه
به ثم تعتقه بالدهن الغنج وماء الكافور اليابس أو الكافور
والمسك وتسعط ما الكافور أو بالقاطر الذي يستخرج من تصعيد
الكافور فإنه ينوب عن الكافور وعن ماء الكافور في الطيب

وذهن الأترج الشوشي فلا بد منه يقطر في الأوقية منه قطرات

ذكر ما يصبغ به النشاشنج

لألوان المحلب

صبغ النشاشنج أحمر

تعمد إلى النشاشنج بعد أن تسقيه مياه الأفاويه المصعدة
التي سميتها وهي ماء الخلوق وماء القرنفل وما الصندل وماء
العود وماء الورد فتأخذ منه أوقية وأوقيتين فتسقيها ماء
اللك المحلول وتجمعها في الشمس حتى تأخذ صبغه فإذا أخذت
من الصبغ حاجتك أضفت إلى الأوقية المصبوغة من المحلب
الخاصة نصف أوقية وعجنتها بالزئبق الرصاصي وشيء يسير
من الميعة الحمراء السائلة وبخرتها بالعود والكافور ثم تحلها
بالزئبق الرصاصي الذي قد قدمت صبغه بأصول العاقر شمعا
حتى جاء بلون ماء البقم فتحله من ذلك الزئبق المصبوغ الأوقية بأوقية
ويكون الزئبق المصبوغ قد أنعمت تكبيته بالعود والكافور وتضاف
إليه من الدهن الغبح ربع أوقية ويفتق بقيراطين مسكا وقيراط

واحتفظ بما في يديك وذكر أن التقريص أبقى لهما وأحرى
أن تذر عليه ما اشتهيت من العود والكافور والزعفران والمسك

صنعة الصياح الساطع

الغاية من كتاب العطر

تأخذ مكوكا من زبيب أحمر طائفي من الجيد
منه فتنزع عجمه وعيدانه وتأمر به فيدق حتى يصير
مثل العلك ثم تأمر بمنخل شعر فتصب عليه نضوحا من
أجود ما يكون من النضوح ثم يصفى حتى لا يبقى فيه شيء من الخثر
ثم تأمر بأوقيتين من لباب المحلب الأبيض فيسحق حتى يخرج
دهنه ثم يصفى أيضا وتصنع به كما صنعت بالزبيب
تأخذ أربع أواقي من ورس فانخله بخرقة حتى يخرج وسحقه
وغشه ثم مر به فيدق ويسحق ثم تأمر بأربع أواقي زعفرانا
يمانيا مطحونا وأربع أواقي سنبلا مدقوقا منخولا بحريرة
وأوقيتين عودا مندليا جيدا منخولا بالحرير ونصف أوقية
بسباسة مدقوقة منخولة فإذا فرغت من نخل هذا كله
بحريرة فاطرحه على الذي صفيت ومر به فيخلط بعضه ببعض

ثم تكبه إن شئت بعود صرف حتى يشبع وإن شئت بالقسط
والأظفار وتكبيه ثلاثة أيام الليل والنهار وإن شئت
خمسة أيام فإذا فرغت من هذا كله فاعمد على إثر هذا من كل
أبخرتك مثل ما صنعت بالأول فانبذه ثلاث نبذات كافورا
وثلاث نبذات مسكا وثلاث نبذات عنبرا وإن شئت
فاسحقه ثم اطرحه فيه وإن أكثرت بنكه فهو أطيب ثم مر من
يسحقه ويسحق عليه أوقيتان ونصف كافورا رباحيا ويطرح
عليه ثم تصب عليه من الرازقي الجوهري المرتفع أوقيتان
أو ثلاث ثم ارفعه على بركة الله وإن شئت ففرصه
وارفعه وإن شئت عملته رقيقا فإن أردت تعجيله فدعه
بالنضوح وإن شئت فمن نضوحك هذا الذي عملت وإن
أحببت نفسك وأتقنت العمل فاطرح فيه إذا فرغت أوقيتين
من مسك جيد وأوقية مسك ونصف أوقية عنبرا ولا
تعلمن هذا أحدا من الناس كره حيان الرازقي وأنكر المسك
والعنبر وقال ليس هذا موضعهما قال
محمد بن أحمد صدق حيان وجود في إنكار الدهن والمسك والعنبر
قال مؤلف الكتاب العطر الذي أودعته

هذه الصفة ليس ينبغي أن يعلم لأحد فإني أحب منا صحتك
وأن يكون في يدك ما ليس في يدي أحد فإن هذا الذي كان المهدي
يطلب من سيدي قال وما يزيد على المسك
والعنبر والعود المندلي فهو أطيب وقد كنا إذا أراد المهدي
يصنعه لنفسه جعل العود المطرى منخولا بحريرة ثم يذوفه
بالنضوح الجيد فيأتي شيئا لا يقدر قدره وإن أردت أن
تمشط منه بعض نسائك أو جواريك فاجعل في تورك من هذا
النضوح قليلا واجعل فيه مرزنجوشا وأنكر حيان
المرزنجوش وتجعل فيه من ألوان الرياحين التي يمتشط بها وصب
في تورك ماء ورد ثم ذر عليه من ذرائرك ثم مر من تحب أن تمتشط
بها على بركة الله ثم مرها فلتبخر رأسها بما أحببت من [illegible]
ثم تبخره بقليل سك بدعه ثم تكسره مثل الجوز ثم تبخره بكسر
مسك صغار وكسر عنبر وكسر عود من أجود ما يكون من العود
وحصاة كافور ثم توفي رأسها وتقعد ساعة حتى تختمر ثم انظر
كيف تكون فإنه لا يغلبها والله أحد بطيب ريح وخمرة وهذا
الذي كان يطلب ابن برمك من أم أيوب وهذا الذي كانت
تطلبه زبيدة منا فخذه واعمله هنيئا مباركا لك فيه وأحرز

أن تطرحه عند أحد من الناس

صنعة صباح آخر

من ذلك الكتاب

تأخذ زبيبا منزوعا عجمه وعيدانه ثم تدقه
دقا ناعما ثم تأخذ أفاويه الجعفرية فتدقها واطحنها وانخلها
بحريرة وخذ ورسا وزعفرانا وصندلا وسنبلا وقرنفلا
ومحلبا وميعة تدق هذا كله دقا جيدا وتدلكه مع الزبيب
دلكا شديدا واعجنه بنضوح معتق جيد واجعله في برنية
زجاج ولا تعجن منه كثيرا فإنه أجود له وملاكه بخوره
وإشباعه بخورا

صنعة الصباح أي لون

أحببت إن أردت أن يكون أسود أو أحمر

فال تأخذ زبيبا خابوريا فاغسله وجففه
وانزع حبه بيدك لا تصبه بفمك ثم تأخذ له أفواها حارة
سنبلا وقرنفلا وفاقلة وكبابة ومحلبا مقشرا وزرنبا

وقليجة حمراء وقشور السليخة الحمراء وقرفة وهرنوة
وصندلا أصفر وزعفرانا وورسا وورد أو سعدا فدقه
وتنخله وتطحنه وتأخذ الزبيب بعد تنقيته من حبه فتدقه
دقا ناعما ثم تعجنه بميسوسن وتضربه به ضربا جيدا ثم تجعله
على منخل شعر وتعركه عليه حتى تخرج قشوره ثم تأخذ له
قسطا وأظفارا وأشنة وصندلا فتبخره يوما إلى الليل
بخورا جيدا غير متدارك وكلما بخرته أشبعته فاطليه
وامرده بزنبق رصاصي وميسوسن فإذا أصبحت من الغد
فخذ قسطا بحريا وأظفارا وعودا وصندلا وشيئا من أشنة
فبخره به يومه إلى الغد على قدر ما بخرت اليوم الأول فطيبه
وبخره بعد هذا بما شئت من البخور ثم خذ جوز بوا [illegible]سة
كثيرة وميعة رطبة وكافورا كثيرا وخذ أعواد آس
وبيتها بين الفراشين فإذا أصبحت فاخرطه واسحقه حتى
ييبس فإذا يبسته بالسحق فاخلطه فيه إذا فرغت إن شاء الله

صنعة الصباح أخرى

طريقة أخرى من كتاب العطر

تأخذ من العود القماري أوقيتين وأوقية قرنفل
وأوقية سنبل وأربع أواقي صندلا مقاصيريا وثلاث
أواقي من رؤوس الأفواه تسحق وتنخل بثوب صفيق ويؤخذ
ثلاث أواقي ورسا وأوقية زعفران فتنعم دقه ثم تعزله
وتأخذ زبيبا أسود فتخرج عجمه وتنقيه من عيدانه ثم
تدقه حتى يصير مثل الدماغ ثم تخلط معه الورس والزعفران
والأفواه كلها وتعجن بنضوح طيب ثم تبخر بعود صرف ثلاثين
بندقة أو أقل وتحرك بين كل ثلاث تبخيرات مرة ثم تصب عليه
ثلاثين أوقية زنبقا صافيا جيدا ونصف أوقية ميعة
وأوقية كافور وذريرة ممسكة طيبة وتقرص

صنعة صباح أيضا

من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

تأخذ قفيزا من زبيب بالهاشمي فتنقيه وتخرج
عجمه وعيدانه وتنعم دقه في مهراس نظيف من حجارة
وتلطخ المهراس بنضوح معتق وتجعله في إناء نظيف ثم تأخذ
أوقية ونصفا من أفواه طيبة وأوقيتين سعدا كوفيا

وأوقيتين من أظفار بحرية ذكران وثلثي أوقية مرزنجوشا
وأوقية سنبل وأوقية صندل ونصف أوقية جوزة ونصف
أوقية غاريا ورقا وثلاث أواقي ذريرة ممسكة مبخرة
مطيبة تخلط هذا كله وتجعله في مهراس وتدقه وتطحنه
وتنخله بحريرة صفيقة ثم تطرحه مع الزبيب وتخلطه به
حسنا ثم تأخذ أوقية زعفران وأوقية قرنفل وأوقية ورس
وأوقية عود تدقه وتنخله وتخلطه أجمع في إناء نظيف
وتعجنه كله بنضوح معتق طيب ثم تأخذ نصف أوقية ميعة
حمراء سايلة فتعجنه مع هذا كله وثلاث أواقي من زنبق
خالص رصاصي ثم تأخذ من القسط البحري والقسط الهندي
وشيئا من الأظفار البحرية فتدخنه به يومين حتى تشربه
دخنة ثم تأخذ هضمة جيدة فتعله بها حتى يشبع وشيئا
من عود فإذا أشبعته دخنة فاعجنه بأوقية من كافور
واجعله في جرة خضراء وارفعه

صنعة صباح الغلحة

السوداء من ذلك الكتاب

تاخذ نصف مكوك زبيبا طائفيا نقيا واياك
والحامض منه فنقه من عيدانه وخشبه وعجمه وخذ
كيله من تمر عجوة جيد فانزع نواه واقماعه ويدق مع
الزبيب دقا ناعما ثم يصفى بمنخل وسط شعر ويحل بالنضوح
العتيق الجيد ويصفى بالمنخل ثم تاخذ عشر اواقي ماء
باردة فتطحنها طحنا جيدا ثم تطرحها فيه ثم تجعل فيه
نصف اوقية سك مسك واوقية عود ومثقالا من مسك
وثلث مثقال عنبرا تذيبه بزاز في جيد ثلاث اواقي
واوقية كافورا

صنعة صباح من كتاب
محمد بن العباس الخشكي

قال تدق الزبيب الفشمش في هاون دقا جيدا
وتعزله وتاخذ سنبلا وقرنفلا وصندلا اصفر وبليلجه
وكبابة وقاقلة وزرنبا ووردا ماسندانيا تدق ذلك
في مكان واحد دقا جيدا وتطحن وتخلط بالفشمش المدقوق
في هاون وتدق له ابن جمشكا رطبا جرزة جيدة واوقيتين

ورسا حبشيا مسحوقا وثلاث اواقي زعفرانا ثم تعجن بعد
ذلك الفشمش والافواه عجنا جيدا بنضوح ثم يلين ويصب
عليه ماء الاترنج مشك او ماء القرنفل المصعد وكلما جف
تعجن به وتدخن بدخنة ابي هاشم سبعة ايام ثم يبخر بعده
بند ثلاثة ايام وتعجن على صلايه حتى يستوي ويودع الاناء
ويعتق بكافور حسب الحاجة

صنعة صباح اخر
من كتاب ابن العباس ايضا

يوخذ عود سن نضيج وصندل اصفر
وزعفران وسنبل وبراية عود وراس رطب وقرنفل
وبسباسة من كل واحد اوقية ومن الورس ثلاث اواقي
ومن السعد نصف اوقية وشي من جز الافواه وشي من
فرقة قرنفل وشي من فحمة عراقية مبخرة ممسكة
وقشر محلب كثير تدق ذلك وتنخل وتطحن وتنخل بحريرة
صفيقة ثم يوخذ عنب حلو ساعة يقطف من كرمه لم
يصبه الماء فيعصر ويطبخ ماوه ثم يصب في اجانة خضراء

نظيفة وتلقى عليه الاخلاط المنخولة وتعجن عجنا جيدا
وتبخر حتى يسكر

صنعة صباح معجون طيب
من كتاب ابن العباس

يوخذ سنبل وقرنفل وعود سن نضيج من كل
واحد رطلان وبليلجه وزرنب وقسط من كل واحد نصف
رطل وبسباسة وجوزبوا وهرنوة وكبابة وقاقلة من كل
واحد ربع رطل تجمع جميعا وتطحن وتنخل وتعجن بشيرج
مستخرج من تمر عجوة وزبيب طايفي وتوخذ سلافته
تعجن بها ويكبى عليه ثلاثة ايام ويلقى عليه كافور وسك
وذريرة ممسكة معنبرة ايضا من العنبر الجيد وذريرة
بيضا ممسكة ايضا من كل واحد نصف رطل وزعفران وورس
من كل واحد رطل تعجن به وترفع

صباح اخر من كتابه ايضا

يوخذ قرنفل وسنبل من كل واحد رطل وصندل

اصفر نصف رطل وفرقة الطيب ثلاث اواقي ومثلها
زرنب ومن البسباسة وجوزبوا والهرنوة والقاقلة من
كل واحد اوقية وزعفران ثلاث اواقي ومثله ورس
حبشي يطحن جميعا ويحل بسلافة الزبيب وشيرج التمر
ويكبى بالبخور الطيب الجيد ثلاثة ايام ويجعل كافور وذريرة
العود وفحمة مبخرة ممسكة من كل واحد ثلاث اواقي
وصنعة سائلة اوقية يجمع ذلك ويعجن ثم بعد التبخير
يرفع في برنية

صنعة الصباح المدني
من كتاب يوحنا بن ماسويه

تاخذ من الزعفران اوقية ومن الورس اليماني
اوقية ومن الصندل الاصفر اوقية ومن العود مثل ذلك
ومن الورد المطحون الرازي اوقية ومن النضوح المعمول
بالافاويه ثلاث اواقي تدق الجوارح كلها دقا جيدا كل
واحد على حدته وينخل بمنخل صفيق او حريرة وتلتها بشعل
الملاب والنضوح المعمول بالافاويه لتا جيدا وتبسط حتى

ينشف الملاب والنضوح ويجف نجما ثم تقطر فيه شيا
من غسل اللبنى الحمراء وشيا من ماء الكافور وماء النسرين
ومن ميسوسن ومن الزنبق الرازقي والبان الرجيع من كل
واحد من ذلك اذا اجتمع مقدار ما تعجن به الحوايج عجنا يابسا
وتبسطه في باطية زجاج او غضار واسع وتبخره بالقسط
البحري والهندي والصندل الاصفر والزعفران ثلاثة ايام
لكل واحد من ذلك ثلاث مجامر وهو مبسوط في الباطية
فاذا احتجت الى ان تزينه اخذت منه كقدر البندقة وحللته
بماء ورد وتضمخت به في الحمام وهو جيد للرجال والنساء
يلين الشعر ويطيب الابدان ويلينها

صنعة الصباح الكوفي

من كتاب يوحنا ايضا

يوخذ من الزعفران اوقية ومن الورد المطحون
اوقيتان ومن المحلب اوقية ومن العود نصف اوقية ومن
الجوزبوا نصف اوقية ومن السك اوقية ومن قصب
الذريرة اوقية ومن ثفل الملاب نصف اوقية ومن النضوح

الكوفي قدر ما تلت به ذلك جيدا ثم يبسط في الهواء حتى يجف
ويمكن دقه وتدقه وتسحقه وتنخله بمنخل صفيق او بحريرة
ثم تضيف اليه من ثفل الملاب اوقية وتجمع ذلك وتقطر
عليه من ماء الكافور الخام نصف اوقية فيلت به لتا جيدا
ثم يلت بالبان والزنبق الرصاصي وتعجن بهما من كل واحد جزء
بالسوية قدر ما تعجنه حتى يمكن بسطه في الباطية فتبسطه
في باطية بسطا رقيقا وتبخره بالقسط البحري والقسط الهندي
والصندل الاصفر عشر مجامر وترش عليه بين كل ثلاث ثلاث
من النضوح مقدار ما تلته وتقلبه وتعجنه وتبسطه وتعيده
الى الكباء دايما ثم تبخره بعد القسطين والصندل والعود
والزعفران والكافور احدى عشرة بندقة وتدعه حتى يبرد
في الباطية فاذا احتجت اليه اخذت منه كقدر البندقة وذوبه
بماء ورد وتمسحت به وهو جيد لشعور النساء وابدانهن
طيب الريح عبق خنث جيد رفيع

صنعة صباح اللبنه

وعملته بماء خمرا طيبا

يوخذ من الخرنوب الشامي الغليظ منه المعروف
بالشامي بالخشبي فيشوى منه رطلا على بلاط الفرن او في
الوسا الذي يقلى فيه الفلا من الحمص والاسوقة شيا
قوية حتى يحمر جدا ويقارب الاحتراق ثم يخرج من قبل ان تفحم
فتذهب قوته فيدق وينخل بمنخل عقب ويوخذ منه رطل
ومن البلح الحديث الذي بلغ وسقط من ذات نفسه في اصول
النخل فيقلع نواه ويجفف ويدق وينخل ويوخذ منه نصف
رطل ومن فاغية الحناء الطرية ثلاثون درهما مخروطة
من قضبانها ومن قشور التفاح الشامي البالغ عشرون درهما
ومن قشر السفرجل الطري اوقية ونصف ومن قشور الاترج
ونشره وقشور النارنج وزهره من كل واحد اوقية ومن
قلوب النمام الطري ثلاث اواقي ومن ورق الرساسه وهو
نوع من الريب اوقية ومن قلوب المرزنجوش اوقية ونصف
ومن ورق الاس اليابس الملتوت بالنضوح العتيق مخلوطا
برب الخرنوب المحمص في قدر ايضا اوقيتان ونصف ومن
الورد الفارسي اوقيتان ومن قرفة القرنفل الرفيعة اوقيتان
ومن ورق المرماحوز اوقية ونصف ومن الاظفار الذكران

المحمصة بعد سلقها وتطييبها اوقية ونصف ومن السك
العتري اوقية ونص . ومن الصندل الاصفر المحكوك اوقيتان
يدق من هذه الحوايج ما كان يابسا وينخل بمنخل عقب ويضاف
الى الخرنوب المشوي والى البلح المدقوق في طست وينضح عليه
ثلاث اواقي نضوحا معتقا وثلاث اواقي ماء ورد وثلاث
اواقي ماء الخلوق وثلاث اواقي ماء التفاح المطيب يحل في
ذلك من الزعفران اوقية وتضرب فيه وتلت به الحوايج في
الطست فان اجزا والا اضيف اليه من ماء الاس المصعد
رطل اخر ليعجنه ويلقى عليه النمام الطري والاوراق والقشور
الرطبة والزهر المذكور ويفرك به فركا جيدا ويكبس ويخمر
به يومه وليلته ثم ينشر في الظل ويجفف في طسوت
ويداوم تقليبه حتى يجف ثم يخمر تخميرة اخرى بنضوح يكون
وزنه رطلا ونصفا ونصف رطل من ماء اس مصعد ويلقى
عليه نصف رطل فاغية الحنا طرية ومثلها نمام طري ومن
القشور والزهر من كل واحد اوقيتان فيفرك به فركا جيدا
ويخمر بذلك ليلة اخرى ثم ينشر في الظل حتى يجف ويضاف
اليه في التخميرة الثانية من المحلب الابيض المبخر المعجون بالزنبق

وشي من الميعة نصف رطل يعرك به وقت تصب النضوح
وماء الآس فاذا اجف بعد تجميره الكرة الثانية يدق مع
الاوداف التي فيه والفاغية والقشور دقا جيدا وينخل ويجمع
حتى يتناهى جفافه ويطحن طحنا ناعما وينخل ثم يعجن بجزء من
رب الخرنوب العقيد الجيد وجزء من النضوح التمري العابق
او نضوح العنب ان لم يحضر التمري ويبسط في باطية كبيرة
بسطا رقيقا ويبخر ثلاثة ايام متوالية بالقسط المر والحلو
والصندل والاظفار ويقلب في كل يوم مرتين فاذا تناهى
بخوره وشبع وجف قلع من الباطية واضيف اليه من
سنبل الطيب اوقية ومن القرنفل الزهر سبعة دراهم
ومن الجوز بوا والبسباسة من الجميع اوقية ومن المحلب
الابيض المدقوق المنخول اوقية ومن الهال بوا نصف اوقية
ومن الصندل الاصفر مثقالان ومن الزعفران المطحون نصف
اوقية ومن الهرنوة نصف اوقية تجمع هاذه الافاويه
مدقوقة منخولة مطحونة مع الزعفران ويصب عليها ربع
اوقية ماء كافور خام وربع اوقية دهن اترج فارسي
ومثقال من عكر بلسان او درهمان فيلت به لتا جيدا ويحل له

وزن عشرة دراهم ميعة سايلة حمراء بعشرة دراهم عسل
نحل فاذا انحل الجميع بذالك يصب عليه اوقيتان زنبقا رصاصيا
خالصا ويضرب به ضربا جيدا وتعجن بذالك الافواه مع ما
يعجنها من نضوح عتيق او ماء تفاح مطيب وتبخر بالعود الصرف
يوما وليلة ثم تضاف الى الحوايج المبخرة الاولة فيخلط بها خلطا
جيدا ويوخذ لها من الزبيب الاسود رطلان فينزع عجمه وعيدانه
ويشوى شية خفيفة ثم يدق حتى يصير مثل المرهم ثم يحل
بالنضوح العتيق ويصفى بمنخل حتى لا يبقى فيه غير القشور فترمى
بها وتعجن بذالك ماء الزبيب المحلول بالنضوح الصياح الذي
تخرت وخلطته بالافواه المبخرة عجنا جيدا ويصب فيه
اوقيتان من الزنبق الرصاصي او المصري الالبي المجمر

وفيه وجه آخر من العمل

وان شويت له الزبيب بغير نزع عجمه حتى ياخذ طعم النار
ثم طبخته بالشراب الريحاني حتى يتهرى وصفيته به واخذت
ما خرج منه من الصفو وطبخته مع مثله ماء تفاح شامي
ومثل نصف ماء التفاح رب خرنوب عقيد ومثل الرب من النضوح

العقيد الجيد ثم عقدت جميع ذالك حتى يصير في قوام العسل
الغليظ وحللت له ربع اوقية ميعة حمرا سايلة بشي من
عسل واضفت اليهما وزن درهمين ماء كافور خام وعجنت
بذالك الافواه التي طحنتها مع الخرنوب والبلح والحوايج التي
بخرتها عجنا جيدا حتى اذا صار الجميع شيا واحدا بخرته بالعود
والكافور بعض يوم ثم تبخر له برنية غضارا وتجعله فيها
مسدود الراس ثم تبخر له زنبقا رصاصيا وشيا من دهن
الفاغية مخلوطين تبخيرا جيدا بالعود والكافور حتى تعبق
فيه البخور ثم تصيره في خابية فاذا اخرجت شيا من
الصياح صببت عليه من هاذا الدهن المبخر شيا يسيرا ان شا
الله عز وجل

صنعة صياح الاقبال

من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

تاخذ من بعل الوردية بدرهم ومن بعل الجعفرية
بدرهم ايضا ومثل ذالك من محلبية طيبة وتاخذ بدرهم سنبلا
وبدرهم قرنفلا وبدرهم صندلا اصفر وبدرهم جوز بوا

والبسباسة فتدق الافواه وتنخلها بمنخل صفيق ثم اعمد الى الاقبال
فاجعلها في تور والق عليها الافواه المدقوقة المنخولة واسحق
الجوزة والبسباسة منفردين سحقا جيدا ثم الطخهما بدهن زنبق
قايق وانعم سحقهما بالزنبق حتى يصير مثل الخلوق بعد ثم لت
بهما الافواه واعجن الجميع مع الاقبال والق على ذالك من الميعة
السايلة الحمراء ربع اوقية ومن الكافور وزن نصف درهم
ووزن عشرة دراهم زعفرانا مطحونا يصب على ذالك من الزنبق
الرصاصي الخالص ما يعجنه عجنا يابسا ويبسط في باطية ويكبى
حتى يختمر ويشبع بالتكبية بالقسطين والصندل يومين ثم
بالعود الصرف يوما وليلة ثم بالعود والكافور يوما وليلة
يرفع ويستعمل وقت الحاجة اليه ان شا الله هاذا
الصياح لم يكن في الكتاب على هاذه الطريقة وانما انا اصلحته
وهذبته

باب الغسلات

المصطنعة لشعور النسا

صنعة غسلة ام حسن

ابنة جعفر بن جحش بن حشن وغسلة لبابة ابنة
محمد وكانت صنعة غسلتهما واحدة ثم عمل
ذلك للخيزران ورابطة من بعد وهي المخنثة
الشكلة العطرة المدنية وهو علم تختزن لنساء
الخلفاء وجواري الملوك ولا يعلمه كل أحد
وهاذه صفتها
تأخذ من الكثيرا جزئين ومن خير ما سميت لك من جر
الأفواه والطيب جزءا فان احببت غير هاذه الطريقة فاجعل
على جزئي الكثيرا جزءا من الآس اليابس المعروك بالنضوح العتيق
والصياح المبخر بالقسط والصندل والطمر على غرابيل العقب
حتى يشبع بخورا من بعد ان تخمره وتخميره ان يرش عليه
النضوح والصياح محلولين مع شي من رب خرنوب وجعل في
حوض او سطل ويغطى ببارية ويثقل بالحجارة ويترك سبعة
ايام مثقلا حتى يحمى ويصفر ثم يخرج ويحمص في قدر نحاس او
في الوسا محمصا يسيرا فاذا خرج من التحميص وهو حار يرش
عليه النضوح والصياح المحلولان بماء الآس المصعد وشي من
رب الخرنوب ويلت به لتا جيدا ويبخر عند ذلك على الغرابيل

العنب الذي عقدته وتبسطه في باطية وتبخره بقسط من
حلو وصندل اصفر وطمر يوما وليلة وتقلبه بعد كل
ثلاث بذات وان جف لينته بماء العنب المعقود ثم تبخره
بالعود يوما وليلة ثم [illegible] النضوح اذا برد في جرار خزف
خضر جدد لم يدخلها شي الى دون آذانها ولا تملا جدا
وتضرب فيها الافواه بعد ان تحلها بشي من النضوح الذي طبخته
ضربا جيدا مفتوتا في كل جرة بقسطها وتسد رؤوسه
بقراطيس مصرية جدد وتطين بطين حر وتبن كتان وتترك
حتى تدرك في موضع لا يناله ندا ولا شمس ولا هواء وينبغي
ان تقطر فيه بعد ضربك الافواه فيه من دهن الاترج الخالص
او من دهن الكاذي الخالص ايهما حضرك وزن درهمين ويترك
بعد ان يطين اربعة اشهر لا يمس ثم يفتح ويستعمل في اعمال
الخلوقات عند تبخيرها وفي اللخالخ والانوار والغسلات
وصباغ الثياب غاية لا بعدها ان شا الله

صنعة عصير العنب المطيب

وعمل اللخالخ عن ابن ابي يعقوب

تعمد الى العنب فتعصره وتصفيه وتجعله في برمة
نظيفة وتنزع رغوته ثم تجعل فيه سنبلا يمانيا قدر ق
وتحل ثم خذ مقدار العصير في القدر بعود وحزه لتعرف
مقداره ثم اطبخه حتى يذهب منه الثلث ثم افرغه في البرمة
حتى يبرد ثم خذ له زعفرانا وشيا من المسك الربيع والكافور
واسحق ذلك واضربه فيه ضربا جيدا ثم اجعله في قوارير
وحركه في كل يوم غدوة وعشية حتى يهدا غليانه واجعل
في كل قارورة منه شيئا من عود مندلي مسحوق مع حصاة
كافور رباحي ولا تملا القوارير منه فيكسرها اذا هو
غلا واجعل مع السنبل الذي تغيبه فيه اول شي شيئا من
الصندل الاصفر فانه يحلي روايحه ويطيبه
قال محمد بن احمد انا ارى ان يبلغ به في الطبخ
الى النصف سواء فانه احفظ له واقوى وآمن

صنعة ماء العنب المطيب

من كتاب القسم بن احمد
تأخذ من العنب الابيض البالغ الجيد فنته كله

في اجانة حتى يذبل ثم اغمسه وصف ماءه في طنجير وغله
حتى تنقلع رغوته ثم علق فيه خرقة شرب فيها قرفة قرنفل
وكبابة وقرنفل وسنبل وعود وقاقلة من كل واحد مثقال
ترض ذلك وتجعل في الخرقة معلقا في القدر وتمرسه فيه
وقتا بعد وقت وتوقد تحته وقودا لينا حتى يذهب منه
النصف ثم ينزل ويبرد ويصفى براووق ولا يبقى فيه عكر
ثم ابتغه بشي من كافور ومسك مسحوقين ويكون المسك
ضعف الكافور والعشاق في الخمسة امنا يكون من المسك
ربع مثقال ومن الكافور ثمن مثقال ويرفع ويحكم تطيين
راسه ان شا الله

صنعة عقيد العنب المطيب

المعجون به الاطياب من كتاب ابي الحسن البصري
يؤخذ من عقيد العنب المسمى ميبختج عشرة
ارطال فتصير في برنية زجاج نظيفة او في طنجير ويطرح
عليه سنبل وقرنفل وقرفة قرنفل وورد فارسي من كل
واحد اوقية ومن القاقلة نصف اوقية وكبابة ربع

أوقية وقشور عيدان السليخة نصف أوقية وميعة سائلة ربع أوقية يدق جميع اليابسة وينخل ويعجن بالميعة وشي من العسل ويماث في المبيخج ويطبخ بها بنار لينة من وقت أذان الظهر إلى وقت الإقامة حتى يأخذ المبيخج قوة الأفواه فإذا قارب الفراغ صببت عليه منبه ماء ورد كواري وعقدته به ساعة وأنزلته وبردته وجعلته في آنية زجاج وأحكمت سده وتركته حتى يدرك شهرين أو ثلاثة ويستعمل بعد ذلك وكلما بقي فهو أجود له وأطيب وهو يصلح لشعور النساء والتخالخ

صنعة عقيد العنب المطيب

من كتاب أبي الحسن أيضا

تأخذ عنبا بالغا صادق الحلاوة فتعصره وتجمع ماءه في قدر وتنزع رغوته وتأخذ له من رؤوس الأفواه من كل واحد ثلاث أواقي فتجعل ذلك في الشيرج الذي انتزعت رغوته ويكون الشيرج ثلاثين رطلا ثم تطبخه حتى يذهب منه النصف ثم خذ من خرق الأفواه من كل واحد

ثلاث أواقي فإن زدت فلا بأس فتدقه وتنخله بمنخل صفيق وتعجنه بشي من العصير الذي طبخته ثم تبخره بخمس نبزات قسطا وتقلبه ويكون القسط حلوا ومرا وصندل أصفر ثم تقلبه وتبخره بخمس نبزات عودا ثم توسعه بالزعفران والكافور والمسك والعود المسحوقة تعتقه بها فتافا وتضربه بها ضربا جيدا وقد بخرت له آنية ثم توعيه في الآنية المبخرة وتحكم تطيينه لوقت الحاجة إليه إن شا الله

صنعة ماء العنب مسمجا

من كتاب العباس بن خالد عن محمد بن العباس

تأخذ العنب الأبيض البالغ الكثير [illegible] فرطه في أجانة خضراء ثم تعصره وتصفيه في إناء نظيف ثم تجعل في طنجير برام على نار وتوقد تحته وقودا لينا حتى ينزع رغوته ثم يطبخ حتى يذهب منه النصف ثم ينزل ويبرد ويصفى براووق حتى يخلص من العكر ويلقى عليه من الكافور الرباحي المسحوق وسك المسك وعود هندي مسحوقين على قدر كثرة الماء وقلته وتذوقه أولا بماء العنب وتخلطه به وتستودعه

ظرفا نظيفا واجعله في مكان بارد وأحكم سد رأسه وحرك من بين أيام ثلاثا

صنعة ماء العنب المطيب

أخرى عنه أيضا

تأخذ من عصير العنب الأسود دورقين أو ثلاثة فتسكنه به يومين ثم تروقه من إناء إلى إناء آخر حتى يصفو واحمله على النار في طنجير برام نظيف وأوقد تحته بنار لينة وانتزع رغوته فإذا صفا فخذ له من الزرنب والقلنجة من كل واحد أوقية فاجعلها في خرقة شرب أو كتان خفيفة [illegible] تعلق في الطنجير وتطبخ وهي فيه تمرس فيه ساعة بعد ساعة فيطبخ كذلك حتى يذهب منه النصف ثم أنزله وبرده يوما وليلة ثم روقه أيضا وخذ له من المسك مثقالين ومن الكافور الرباحي مثقالا ونصفا ومن الزعفران نصف أوقية ومن العود المسحوق المنخول مثل ذلك فاجمع ذلك في زبدية وحله بشي من العصير المطبوخ ثم صبه فيه واضربه ضربا جيدا واجعله في قرابات وسد رؤوسها وتكون أقل

من ملئها فإنه يغلي ويفور وينبغي أن تحركه في كل يوم تحريكا شديدا إلى أن يسكن غليانه ويستعمل بعد أشهر

صنعة أخرى لماء العنب

المطيب عن محمد بن العباس أيضا

يؤخذ من العنب الأبيض الكثير الماء فيعتصر ماؤه في إناء نظيف ويجعل ذلك الماء في طنجير برام نظيف ويوقد تحته وقودا لينا حتى تنزع رغوته ثم يطبخ حتى يذهب منه النصف ثم يؤخذ له خرقة فيها قرنفل وسنبل وقرنفل وفوف دقا ناعما وينخل ويلقى فيه وهو في الطنجير على النار ويطبخ به ساعة ثم ينزل ويترك حتى يبرد يوما وليلة ثم يصفى براووق ويجعل في إناء غضار ويفتق بكافور رباحي ومسك وعود مطحون فإن كانت الدنيا حارة فأخرجه بالليل إلى صحن الدار مغطى ويرد بالنهار إلى موضع بارد كثيرا ولا يترك في مكان ندي ثم يجعل بعد أن يحكم سد رأسه وتطيينه في موضع كنين إلى أن يدرك ويستعمل إن شا الله

صنعة أخرى

لماء العنب المطيب عنه أيضا

يؤخذ العنب الخمري البالغ الحلو الكثير الماء
فينقى من حامضه وما كان فيه من سوس ثم يعتصر ماؤه
في إجانة لم يصبها الماء ويجعل في طنجير برام نظيف ويطرح
فيه من جيد الأفواه اليابسة والزعفران قليل من ور[illegible]شي
من كل واحد قدر صالح بحسب كثرة الماء وقلته ويغلى برفق
فإذا ذهب منه النصف أنزل عن النار ويؤخذ له من جيد
الأفواه الطيبة وزعفران وورس حلبشي فيطحن الجميع
طحنا جيدا مثل الغبار ثم تعجن الأفواه المطحونة بماء العنب
المطبوخ على حدة عجنا شديدا ويعجن الزعفران والورس
في [illegible]هما ويبخر كل واحد منهما بقسط وصندل وأظفار
حتى تشبع ثلاثة أيام ثم يصفى العقيد في إجانة براون
جديدة أو رقعة منخل شعر وتذاف فيه الأفواه والزعفران
والورس المبخرة ويلقى فيه قطعة يابسة وكافور كثير
ويودع جرة خضراء لم يصبها الماء ويحكم تطيين رأسها

باب تصعيد
ماء الورد وماء الأفواه وماء الرياحين

قال محمد بن أحمد اعلم أن المياه المصاعدة من الورد
والزعفران والقرنفل والصندل والخلوق والأترج والنارنج
والنرجس والياسمين والنمام والمرزنجوش والآس وفاغية
الحناء وزهر الأترج وزهر النارنج وزهر البلحية وجميع
الأنوار الذكية مثل النيلوفر الحمري والنيلوفر الأصفر وغيرهما
نعم العون في أعمال العطر والخمر واللخالخ والغسلات
وتطريات العود وعجن البرمكيات والمثلثات وقد
أثبت منها شيئا كثيرا مما أخذته عن جماعة من حذاق العطارين
وغيرهم وما نقلته من كثير من الكتب مع ما ابتدعته
واستنبطت عمله متفردا به دون غيري وقد يستعمل
في تخمير المكلسات وتحليلها مثل الذرائر الرفيعة والبنك
فتزيد في طيبها وتغليثها وتستعمل في إصباغ الثياب
وحل الزعفران والقافات التي تدرج بها فتفعل فعلا
قويا في طيبها وتخميرها

صنعة ماء الورد الخبث
الذي يسمى الغنج

يؤخذ ورق الورد الطري بعد أن تبنى له قرعا
مركبة على [illegible] ويجعل عليها قفص وتنصب القراع مصفوفة
على القفص فوق القدر كما تدور ثم تطين وتجعل لها موضع
يدلى فيها قضيب يعرف به مقدار الماء وموضع يصب منه
الماء إليها وتجعل فوق أتون قد جعل له منفذ للدخان وتملأ
القدر ماء وتحشى القراع من ورق الورد الأحمر العذي من
بعد أن تسحق لكل رطل من ورق الورد وزن نصف درهم
من جوزبوا ونصف درهم قرنفلا زهرا وقيراطا مسكا
سحقا جيدا وإن جعلت فيه نصف قيراط كافورا جاز تذر
ذلك على ورق الورد الطري بعد أن ترش عليه ماورد
جوري وتذر عليه ما قد سحقته له من الجوزة والقرنفل
والمسك والكافور وتجعل في كل قرعة رطلين ورقا
وتركب عليه الإنبيق وتستقطر ببخار الماء فهو أجود له
من نار الجمر فإذا قطر من الرطلين ربع رطل عزل ذلك
الماء ورد الأول ثم ركبت على القرعة قابلة أخرى فاستقطرت
فيها آخر الماء وهو نحو ربع رطل أخرى أو أكثر قليلا فيجعل
ما تخرجه على هذا المثال نوعين من ماء الورد أولا وثانيا

فإنه يأتي نهاية في الطيب والذكاء وتحكم شده وسده
فإن أحببت أن تأمن عليه التعطل [illegible] أن يصفو
ماؤه فاسحق لكل من من أمناء ماء الورد وزن حبتين نوشادر
معدنيا وألقه فيه قبل إحكام شد رأسه فإنه يصفيه
ويأتي عجبا إن شاء الله وإن جمعته في باطية وألقيت
النوشادر فيه وتركته فيه ليلة ثم أوعيته في الأواني كان
أجود له ويصنع بالثاني مثل ذلك وتعزله معلما على حدته
إن شاء الله ومن أحب أن يبيعه للسوق فليخلط
الأول منه بالثاني ليجمل بعضه بعضا إن شاء الله وهذا
التصعيد والنعت مما ابتدعته أنا واستنبطته فجاء
عجبا في الطيب

صنعة ماء ورد مما ألفته
وابتدعته يستخرج من الورد اليابس فيأتي
طيبا عجيبا

يؤخذ من الورد الفارسي الأحمر الجيد فينقى
من أقماعه وتأخذ منه رطلا فتنقعه في منوين ماورد

جوزي جيد يومين وليلتين في برنية مسدودة الرؤوس ثم تصب عليه من الماء العذب اربعة امثال وزنه وتسحق له من الكافور مثقالا ومن القرنفل ثلاثة دراهم ومن المسك قيراطين ويضرب بالكافور والقرنفل والمسك ثم تقسمه في قرعتين او ثلاث قرعات الماء والورد جميعا تفعل ذالك من قبل القائك فيهما الكافور والقرنفل ثم تلقي في كل قرعة من القنا قحقما وتضرب بما فيها من الورد والماء ضربا جيدا وتركب عليها الانبيق وتستقطر ماءه فانه ياتي منه ماء ورد لا تعدله في الطيب شيء ان شاء الله ثم تصب على الثفل ماء ثانيا نحوا من ثلاثة ارطال ويستقطر فيخرج منه ماء ورد ثان يلاحق بالاول ان شاء الله

صنعة ماء ورد يستقطر

من ورد يابس من كتاب محمد بن العباس

يوخذ الورد الاحمر اليابس فينقى من اقماعه وبزره واجوده الماسنداني ويطحن ويصب على كل رطل منه عشرة ارطال ماء صافيا ويوخذ قرعة زجاج كبيرة

براس اعمى فتطين بطين الحكمة ويحكم تطيينها وتجعل الورد مضروبا بالماء وقد القي فيه ثلث مثقال كافور رباحيا مسحوقا واوقية فاقلة واوقية صندل لامطحونا ويحكم تطيين الراس بالخطمي ويصعد على نار لينة ويترك يغلي ساعة وعليه الراس الاعمى لتقوى رايحته وعلامة ذالك ان تفتحه فتصب منه شيئا على يدك فتغلب رايحة الكافور والورد ثم انزله ودعه يصفو ثم صفه عن الثفل واستعمله ثم رد الثفل ايضا الى الفتينة وصب عليه عشرة ارطال ماء اذا احتجت اليه بالعجلة وحركه ثم صفه واستعمله فانك لا تنكر من الورد شيئا ثم اعد على الثفل ماء ثالثا وافعل به كما فعلت بالاول والثاني وكذالك اعد عليه رابعة وخامسة فان هذا التقدير من الافواه يطيب الماء خمس دفعات في كل دفعة عشرة ارطال فاذا صفيته فارفعه مسدود الراس واستعمله اذا احتجت اليه تجده طيبا لا بعده فاما العشرة الاولى فانك ان قطرتها بالانبيق فانه يعطي لك منها ماء ورد خالص كالجوري قال محمد بن احمد هاذه الصنعة ان لم تصعد لم يحيى فيها شيء لان

وردها قد طحن فهو يخرج في التصفية يغير لون ماء الورد لا محالة الا ان يصعد بالانبيق فياتي صافيا حسنا فان لم يطحن الورد وجعلته صحيحا فانه تمكن تصفيته بعد طبخه بالاعمى من غير تصعيد

تصعيد ماء الزعفران

مما استنبطته فجاء عجيبا في الطيب

تاخذ اوقيتين من الزعفران الشعر الماءي فيجعل في برنية زجاج وتصب عليه منا من ماء ورد جوري وتسد راسه ويترك فيه يوما وليلة ثم ليسحق له من القرنفل الزهر مثقال ومن الكافور الرباحي مثقال ويضربان فيه ضربا جيدا ثم يصعد بالقرعة والانبيق على الملء فانه يخرج منه ماء عجيب الطيب ويثنى بماء قراح فيخرج منه ثان من ماء الزعفران دون الاول طيب ايضا ان شا الله

تصعيد ماء الزعفران

نقله محمد بن العباس عن ابن ماسويه

تسحق رطل زعفران وتصب عليه رطلين ماء ويترك يوما وليلة في الماء ثم يضرب بالغداة ويجرد ... ويدلك دلكا جيدا ثم يصفى بخرقة رقيقة او بثوب يراد صبغه ويوخذ الماء فيجعل في قرعة ويصاعد بالرطوبة كمثل ما يصاعد ماء الورد ومن احب ان لا يصفيه وان يصاعده بثفله في القرعة على الرطوبة فعل

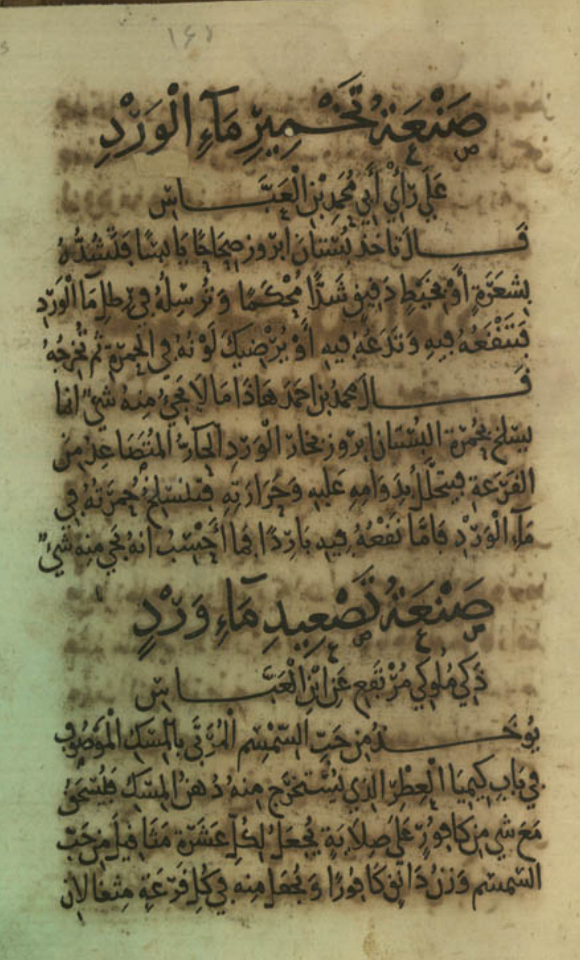
تصعيد ماء الورد ازرق

مستنبط

واحمر كمثل البقم مما لطفت لاستخراجه

يوخذ من الورد الاحمر العذي فينقى منه رطلان بالبغدادي ويحشى في قرعة ويوخذ من البنفسج اليابس الحديث الازرق الشديد الزرقة مما جفف في الشمس فينقى لونه فيه يوخذ منه وزن درهم واحد فيندى بماء ورد يرش عليه ويجعل في انبيق القرعة ويركب الانبيق على القرعة ويستقطر ماوه بنار لينة فانه يقطر منه ماء ازرق كلون النيلج لا يوثر في الثياب البيض ولا يغيرها اذا اصابها وينبغي ان لا تكون تكرهه بالتصعيد

بل تاخذ عفوه وجفف ما في الورد واسحقه للحمام
وكذلك يفعل بورق السوسن الاسمانجوني اذا جعلته في
الانبيق ايضا قـــال محمد بن احمد ايضا فان اردت
ان تستخرج من الورد الابيض ماء احمر كمثل لون البقم
او من الورد الاحمر ايهما احببت فاحشُ القرعة من
ورق الورد الذي تريد استقطاره واجعل في الانبيق ثلاث
اواقي او اربعا من ورق الورد الاحمر الشديد الحمرة
ووزن درهمين من زهر يسمونه بستان ابروز طريا كان
او مجففا فانه اذا صاعدت عليه ماء الورد سلخ بخار
الورد لونه فاحدره الى القابلة احمر كالبقم فمن رآه
فزع ان يستعمله وخشي على ثيابه ممن لا علم له به وهو شي
لا يغير الثياب ولا يطبع فيها لونه وهو من عجيب ما يعمل
وقد يعمل مثل ذلك ورق شقائق النعمان الطري فان اردت
ان تستقطر ماء ورد اصفر لا يغير الثياب ايضا فاجعل
في الانبيق شعرات زعفران من الزعفران الابيض الشعرة
نحو وزن دانقين فانه يقطر منه ماء ورد اصفر لا يوثر
ايضا في الثياب ولا في الوجه



صنعة تحمير ماء الورد

على راي ابي محمد بن العبـــاس

قـــال تاخذ بستان ابروز صحاحا يابسا فتشده
بشعرة او بخيط دقيق شدا محكما وترسله في رطل ماء الورد
فتنقعه فيه وتدعه فيه او يبيض لونه في الحمرة ثم تخرجه
قـــال محمد بن احمد هذا ما لا يجي منه شي انما
يسلخ حمرة البستان ابروز بخار الورد الحار المتصاعد من
القرعة فيتحلل بدوامه عليه وحرارته فتنسلخ حمرته في
ماء الورد فاما نقعه فيه باردا فما احسب انه يجي منه شي

صنعة تصعيد ماء ورد

ذكي ملوكي من تقع عن ابن العبـــاس

يوخـــذ من حب السمسم المربى بالمسك الموصوف
في باب كيميا العطر الذي يستخرج منه دهن المسك فيسحق
مع شي من كافور على صلاية ويجعل لكل عشرة مثاقيل من حب
السمسم وزن دانق كافورا ويجعل منه في كل قرعة مثقالان

مخلوطا بورق الورد الاحمر الغض ثم يستقطر فانه يقطر
منه ماء ورد اذكى من كل طيب واحسن فان اغربت بان يسحق
له في كل قرعة وزن دانقين زهر قرنفل او نصف درهم
خرج ماؤه عجبا حسن الرائحة عبقا ان شـــا الله

صنعة تصعيد ماء الورد

الرطب من كتاب العطر المؤلف للمعتصم

يوخـــذ الورد الاحمر الطري فيفرط وتنزع
اقماعه ويصب على الاقماع ماء مغلى ويغم يوما ثم تعمد
الى الورد فتحشوه في كل قرعة بلسها حشوا شديدا وتنصب
على كل رطل من ورق الورد ثلاث اواقي من ماء الاقماع وتوقد
تحته بنار فحم لا دخان فيه وقودا قويا حتى يقطر فاذا اقطر
نحيت اكثر النار من تحته وتركت اليسير منها وتركته يقطر
على حاله ثم اعد النار تحت القرعة نصف النهار حتى اذا
بدا يغلي اخرجتها من تحته الى الليل قال وان انصدعت عليك
قرعة من قراعه فاسحق قليلا من طين الغضار مع يسير من
الرمل الابيض واعجنه بماء الكثيرا واطله على الصدع فانه

يلحمه ويمسكه ان شـــا الله

صنعة تصعيد الورد اليابس

من كتاب ابي الحسن البصري

تاخـــذ من الورد الفارسي اليابس رطلا من الجيد
منقى من اقماعه فيدق ويصب عليه ماء حار شديد الحرارة
ويغم راسه وتدعه ليلة وتمرسه مرسا جيدا في كل الاوقات
وتخرط له بالسهر من الصندل المقاصيري مقدار اوقية
فتحشوه معه في القرعة وتصب ماءه عليه وتصاعده
فانه يصعد منه ماء طيب عجيب

تصعيد ماء المسك وماء الورد

من كتـــاب البصري

تاخـــذ من المسك الاذفر الجيد وزن دانق ومن
ماء الورد الجوري الجيد رطلا بالبغدادي فتسحق المسك
وتضربه بماء الورد وتتركه فيه ساعة ثم تسكبه في القرعة
وتركب على راسها الانبيق وتصاعده على الرطوبة على قدر

فيها ماء يغلي لأن تصعيده بالرطوبة أجود فإنه يطلع منه
ماء مسك لا بعده وعلى هذا المثال يعمل فيزيد من يحب
الزيادة وينقص من يحب النقصان ويصعد على أثره ماء ورد
بغير مسك فيأتي ماء مسك دون الأول

تصعيد ماء المسك

طريق أخرى من هذا الكتاب

تأخذ مثقالين مسكا تبتيا مسحوقا فتحله بمنوين
ماء ورد خالص وتجعله في القرعة وتركب الإنبيق وتصاعده
كتصعيدك الأول يخرج منه ماء مسك خير من الأول وأفضل
ويثنى بماء ورد ثان وبثالث أيضا حتى تستخرج على ثفله ماء
المسك بماء الورد خمس كرات كل مائة منها دون الأولى فاجمع
ذلك واعمل عليه

صنعة تصعيد ماء الكافور

واستقطار مائه من كتاب البصري أيضا

يؤخذ من الكافور الرياحي الفائق مثقالان فيسحق

من كل واحد خمسة دراهم يدق وينخل بمنخل خشكار ويعجن
بدبس ويجفف عشرة أيام كل يوم بثلاث نبذات قسطا وصندل
وأظفار ويعجن كل يوم مرة أو مرتين ثم يؤخذ قدر دستيجة
أشنا يعني قبضة يد ومثلها من ورق الغار ومثلها ميعة
يابسة وكف مرزنجوش ومثله نمام ومن التمر المنزوع النوى
والأفاع من كل واحد رطل فيطبخ بدورقين ماء أو ثلاثة
ثم يمرس ويصير كالدبس ثم يصفى ويستقصى عصره ويلقى
عليه الأفواه المنخولة وتؤخذ أوقية لبنى رطبة وعشر
جوزات بوا ونصف أوقية لبسباسة وأوقية محلب مرفوقا
منخولا مطيبا فدر ويخمر حتى يشلع وثلاثة مثاقيل كافورا فيسقى
به الجوزة والبسباسة ثم يجمع جميعا بشيرج التمر والزبيب
في جرة خضراء خلطا جيدا ويسد فمها سدا وثيقا ويترك
عشرة أيام حتى يختمر ويستعمل

صنعة نضوح آخر

من كتاب ابن العباس

يؤخذ التمر الصرفاني أو الشهريز فينقى من نواه

وأفاعيه ويطبخ في طنجير بماء فإذا انضج صفي شيرجه ثم
يؤخذ من ورق الآس الغض الأخضر فيدق وينخل ويعجن
بشيرج التمر ثم يدخن بقسط أو براية أو أشنة وأظفار
وصندل عشرة أيام كل يوم ثلاث نبذات ويعجن حتى يختمر
ثم يذاف في طنجير ويترك حتى يغلي فإذا أشكل عليك أنه
وأن تبعع الماء فوقه صافيا فيؤخذ له من الزرنب ثلاث أواقي
ومثله ذريرة قصب مطيبة ممسكة وأوقية قرنفل
وأوقيتين ورسا ومثله صندلا أصفر مسحوقا يدق جميعه
وينخل ويعجن لشيء منه كما يعجن الملاب ويجفف ثم يلقى فيه
سوسن وسنبل عصافير صحاح ويودع الظرف وقد يطبخ
قوم شيرج التمر مع آس رطب في طنجير ويغلى حتى ينعقد
ثم يبرد ويؤخذ له أفواه الملاب مدقوقة منخولة مع شيء من
ورس فيعجن بشيء من الشيرج المعقود ويجفف حتى يشلع ثم
يحل بالشيرج ويرفع في جرة خضراء ويحكم تطيين رأسها
لئلا يدخله الهواء ثلاثة أشهر ثم يستعمل قال
محمد بن أحمد هذه صفة جيدة من عمل النضوح

صنعة نضوح آخر

من رواية عنه أيضا

يؤخذ قرنفل وسنبل وعود من كل واحد
رطلان وورد وقلنجة وزرنب وصندل أصفر وقرفة
وزعفران وورس من كل واحد نصف رطل يجمع ويطحن ويعجن
بشيرج التمر ويكبس حتى يشلع ثم يؤخذ آس رطب فيدق
حتى يصير كالنخالة ويضم إلى الأفواه ويعجن بشيرج التمر
ويخمر يومين ثم يلقى عليه رطل ذريرة العود يعني العبير
ومثلها ذريرة بيضا ويصنع من ذلك أنوار اللخالخ

صنعة نضوح آخر

عنه أيضا

يؤخذ من التمر الشهريز جزء ومن الزبيب الأسود
مثله فيطبخان في مرجل طبخا جيدا ثم يصفى ويعاد إلى
المرجل ويلقى فيه آس رطب أو مجفف وقشور أترج غض
وقشور تفاح شامي بالغ ويغلى حتى ينتهي في عقده إلى أن

يبقى منه النصف ثم يؤخذ له من الأفواه زرنب واقلنجه
وفاقلة وورد وشي من صندل اصفر وكبابة وسليخه وميعه
يابسة وجوزبوا وورس وزعفران فيطحن جميعا في مكان
ويعجن بشي من الشيرج المصفى ويبخر بعود مطري سبعة
ايام وبعد ذلك بخور طيب ثلاثة ايام ويودع برنية
ضيقة الراس ويغشى بكافور

صنعة نضوح لخالحة محمد

بن سليمان من كتاب ابن العباس

يؤخذ من عجوة في جلاله فيطبخ بالماء حتى يعود
الماء الى النصف ثم يروق ويبرد ويعاد الى تصفيته ويصير
الى الطنجير وتطرح فيه رؤوس الأفواه وقشور الأترج
وقشور التفاح الشامي والنمام والمرزنجوش واطراف
الآس الرطب ويغلى بذلك غليتين او ثلاثا ثم يبرد ويصفى
من الأفواه والريحان ويجعل فيه زعفران وعود معجون
مبخر بعود صرف بخورا كثيرا ثم يؤخذ آس رطب فيدق
وينخل بمنخل واسع ويخلط بقرنفل وورقه قرنفل مسحوقين

وتعمير مغلاة فمن أحب مغلاة فيأخذ من العود الهندي أوقية
ومن مسك المسك الرفيع اربعة مثاقيل ومن الزعفران الماي مثقالين
ومن العنبر الشحري الاشهب اربعة مثاقيل ومن المسك الخالص
الدهسم مثقالين ونصفا ومن الكافور الرباحي مثقالا واحدا
ومن اللاذن الرطب مثقالا واحدا يسحق كل واحد منهما بسحق من
هاذه الأخلاط على حدته ثم يجمع منها العود والسك والزعفران
والمسك والكافور ويعجن بماء التفاح الشامي وماء النمام
والمرزنجوش الرطبين وليكن ماء التفاح ضعف ماء النمام
والمرزنجوش ويعجن ذالك عجنا يابسا ويخمر ليلة مغطى
ثم تعمد الى النصف من العنبر فتقرصه قرصا صغارا وتحمي له التنور
وتلقيه فيه فاذا انحل العنبر ودار فتلقي عليه من عسل
النحل الابيض بعد نزع رغوته وبعد ان تحل فيه اللاذن مثالين
ونصفا فاذا دار مع العنبر وخالطه الق الحوائج المعجونة
عليه بعد ان تحدره عن النار واعجنها به عجنا جيدا بالغا
ثم اخرجها من التنور فاجعلها على صلاية قد مسحتها بماورد
وتكون قد مسحته ايضا بماء ورد فتسحقها سحقا ناعما حتى
يدخل بعضها في بعض ثم تمدها على بلاطة وتقطعها على اي

شكل أحببت وبأي قدر أردت وتبسطها على منخل نظيف
وتجعلها في موضع هوا لا غبار فيه فاذا استحكم جفافها بعد
خمسة عشر يوما واحببت تغليتها فاعمد الى البرمكية فاهنها
شطرين ثم اعمد الى المثقالين العنبر التي بقيتها للتغلية فاهنها
باربعة اجزا تقرص كل جزء قرصا صغارا ثم تغلي كل جزء من البرمكية
بجزئين من العنبر في كرتين فان امكنك تكريرها في التغلية من
يومها والا فبعد ايام تعلم انها قد تناهى جفافها لئلا
تتشعث عليك لطوبتها اذا حمي العنبر الذي فيها وكذلك
تفعل بالجزء الآخر منها سواء ثم تعبيه اذا جفت في درج
وتغطيها بحريرة لتعشب ان شا الله فان آثرت ان تعملها
غير مغلاة فتسحق كل جزء من اجزائها فرادى كما ذكرت لك
ثم تقرص النصف من العنبر قرصا صغارا وتلقيه على
الصلاية وتمر الفهر عليه مرا خفيفا حتى تتكسر اجزاؤه
ثم الق عليه المسك والكافور فاخلطهما به خلطا جيدا
واضف الى ذلك باقي الحوائج واخلط الجميع على الصلاية
خلطا جيدا ثم اعمد الى اللاذن فحله بماء التفاح والنمام فاذا
انحل والا فاخلطه بنصف العسل وهو مثقال وربع

وارفعه فيها ان شا الله

صنعة مطيب ابيض

مما اللبته فجاء جيدا

تاخذ من ذريرة القصب المبخرة الممسكة اوقية
ومن ذريرة الاشنة المبخرة الممسكة اوقية ومن ذريرة
التفاح مثقالا ومن ذريرة الصندل مثقالا فتجمع ذلك في باطية
وتعجنه بماء القرنفل المصعد وماء الزعفران المصعد وماء
الخلوق المصعد وماء النمام المصعد وماء ورد فارسي تاخذ
له من كل واحد من هاذه المياه جزءا ويكون كفاية الثوب وتجلب
له من لعاب حب السفرجل المنقع في ماء الورد عشرة مثاقيل
وتضربه به ضربا جيدا ثم تعزل اللعاب ناحية وتقطعه
في باطية وتكبيه بالعود والكافور حتى يسكر ثم تحله من المياه
التي وصفتها لك تكعل به الثوب وتضرب اللعاب فيه وتسحق
من المسك نصف مثقال ومن الكافور ربع مثقال فتضربه في
ذلك ضربا جيدا وتصب عليه اوقية ماملح مصعد ثم تغمس
فيه الثوب وتدرجه فيه درجا جيدا ثم تجمعه على الأيدي

بالترويج فاذا نف جقجقه بالتكبية بالعود المعلى فان هذا
من غريب الصبغ وطريفه يصلح للرجال و[illegible] مما استنبطت

باب صبغ لون

لون الذهب طريف حسن من كتاب ابن العباس
اذا اردت ان تصبغ ثوبا ذهبيا يظن من يراه ان فيه
بآنية مثقال ذهبا وهو باب طريف لا يعرف وكانت
ام جعفر احدثته وصبغت به الثياب الناعمة
فجاء عجبا
تاخذ من سحالة الذهب الاحمر ما احببت فاودعه
بوذقة واجعل عليه مثله او مثليه في نسخة اخرى زيبقا وانفخ
عليه في النار حتى يطير الزيبق كله عنه ويبقى الذهب فتلقيه في
صلاية وتسحقه حتى يتهتك بالسحق نعما ثم اخلطه بمصطكى
بعد ان تجعله في تور حجارة ثم اجعله على رماد حار حتى ينحل
ويصير كالماء ثم خذ كرسفة نظيفة جيدة فاطرحها في ذلك
الماء فان احببت ان تكتب به ثوبا فعلت وان احببت ان تصبغ
ثوبا خذ الكرسفة فاغمسها في ذلك الماء واطل بها الثوب

واضربه به على النار في التور حتى يتاع ثم القي عليه الحوايج
واعجنها به عجنا شديدا وانزعها من التور وقرصها في العنبر
والقه في التور بعد ان تحميه فاذا انحل فاضف اليه من العسل
مثقالين والق الحوايج المعجونة فيه وانعم خلطها به نعما
بعد انحدار التور عن النار ثم اخرجها على الصلاية المرطبة
بماء ورد واسحقها بالفهر المندى حتى يداخل بعضها بعضا
ثم تمده وتقطع على اي شكل شئت واي مقدار وتبسطها
على منخل فاذا جفت جفافا جيدا فاجعلها في درج وغطيتها
بالحريرة فانها تعشب وتبيض في جمعتين او ثلاث ان شا الله

تمت السفر الثالث من كتاب جيب العروس
وريحان النفوس وتمامه تم الكتاب
والحمد لله والصلاة والسلام على سيدنا محمد
وعلى اهله واصحابه وحسبنا الله وحده



